SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Первое книжное издание знаменитых кулинарных записок классика русской литературы В. Ф. Одоевского (1804–1869), опубликованных им под псевдонимом «господин Пуф» в 1840-х годах в «Литературной газете». Исключительная кулинарная компетентность автора подчеркивается выдающимися литературными достоинствами произведения. Издание сопровождается комментариями президента Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга Ильи Лазерсона.

- В.Ф. Одоевский
  - Доктор Пуф, или Кулинарные изыски князя Одоевского
  - Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве
    - Лекция 1
    - Лекция 2
    - Лекция 3
    - Лекция 4
    - Лекция 5
    - Лекция 6
    - Лекция 7
    - Лекция 8
    - Лекция 9
    - Лекция 10
    - Лекция 11
    - Лекция 12
    - Лекция 13
    - Лекция 14
    - Лекция 15
    - Лекция 16
    - Лекция 17
    - Лекция 18
    - Лекция 19
    - Лекция 20
    - Лекция 21
    - Лекция 22
    - Лекция 23
    - Лекция 24
    - Лекция 25
    - Лекция 26
    - Лекция 27

- Лекция 28
- Лекция 29
- Лекция 30
- Лекция 31
- Лекция 32
- Лекция 33
- Лекция 34
- Лекция 35
- Лекция 36
- Лекция 37
- Лекция 38
- Лекция 39
- Лекция 40
- Лекция 41
- Лекция 42
- Лекция 43
- Лекция 44
- Лекция 45
- Лекция 46
- Лекция 47
- Лекция 48
- Лекция 49
- Лекция 50 (заключительная)

○ Общая кухнология

- <1>
- <2>
- <3>
- <4>
- <5>
- <6>
- <7>
- <8>
- <9>
- <10>
- <11>
- <12>
- <13>
- <14>
- <15>
- <16>
- <17>
- <18>
- <19>
- <20>

- <21>
- <22>
- <23>
- <24>
- <25>
- <26>
- <27>
- <28>
- <29>
- <30>
- <31>
- <32>
- <33>
- <34>
- <35>
- <36>
- <37>
- <38>
- <39>
- <40>
- <41>

- Илья Лазерсон
  -
  - Лекция 1
  - Лекция 2
  - Лекция 3
  - Лекция 4
  - Лекция 5
  - Лекция 6
  - Лекция 7
  - Лекция 8
  - Лекция 9
  - Лекция 10
  - Лекция 11
  - Лекция 12
  - Лекция 13
  - Лекция 14
  - Лекция 16
  - Лекция 17
  - Лекция 18
  - Лекция 19
  - Лекция 20
  - Лекция 21
  - Лекция 22

        - Лекция 23
        - Лекция 24
        - Лекция 25
        - Лекция 26
        - Лекция 27
        - Лекция 28
        - Лекция 29
        - Лекция 32
        - Лекция 33
        - Лекция 35
        - Лекция 36
        - Лекция 37
        - Лекция 38
        - Лекция 39
        - Лекция 40
        - Лекция 41
        - Лекция 43
        - Лекция 44
        - Лекция 48
        - Лекция 49
        - Лекция 50
        - Общая кухнология
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21

- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65

- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109

- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153

- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184

В.Ф. Одоевский
Кухня
Комментарии Ильи Лазерсона

Доктор Пуф, или Кулинарные изыски князя Одоевского

В середине 1840-х гг. на сцене русской журналистики появляется и вскоре приобретает известность любопытный персонаж — профессор Пуф, «доктор энциклопедии и прочих наук». На протяжении 1844–1845 гг. из номера в номер «Записок для хозяев» (приложение к «Литературной газете») на последней полосе публикуются его лекции о «кухонном искусстве». «Кто не знает доктора Пуфа? Кто не имеет ко мне доверенности? Кто не читал моих сочинений? Какое невежество! Кто раскаивался, прочитав мои бессмертные творенья? У кого блюдо не удалось по моим рецептам?» — приговаривает сей ученый муж, с первой же лекции беззастенчиво рекламируя самого себя. Впрочем, именно так и должен был поступать почтенный профессор, ведь он «пуф». Модное в 1830-1840-х гг. словечко происходит от английского глагола to puff — раздувать, рекламировать — и даже надувать. «В нашем просвещенном XIX веке утверждать, что Пуф не существует, есть явная нелепость, опровергаемая ежедневными опытами», — иронично замечает сам «доктор энциклопедии» — вернее, даже не он, а его создатель.

Для читателей не было секретом, что под выразительным псевдонимом скрывался известный литератор первой половины XIX в. князь Владимир Федорович Одоевский (1804–1869). Современники вспоминали, что он «под именем доктора Пуфа сочиняет непостижимые уму блюды и невероятные соусы…»[1]. Сам же доктор Пуф всячески пытался убедить читателей в реальности своего существования. «В ожидании явных нападений обо мне стараются распустить самые неблагонамеренные и неблаговидные слухи, — негодует профессор. — Одни дошли до того, что утверждают, будто я не существую!. Что может быть

обиднее? Другие, более дальновидные, уверены, что, несмотря на мое имя, я принадлежу к женскому полу. Как вам это нравится? Некоторые исподтишка замечают, что я — произведение шаловливых минут одного знаменитого в литературе пера…» А «знаменитое в литературе перо», князь Одоевский, мастерски создает вымышленный образ — и по всем правилам мифотворчества отстраняет его от себя. Пуф и Одоевский — не одно и то же. Пуф, этот надуватель и рекламист, но, впрочем, великий кулинар, не упускает случая похвалить и труды князя Одоевского, «почтенного и всеми уважаемого сочинителя»: «Признаюсь вам, что я с большим удовольствием усмотрел в недавно вышедших сочинениях одного известного писателя, что он совершенно одинаких со мной мыслей…» Но не все нравится почтенному профессору в сочинениях князя, например: «… спросите у Бентама, на которого так несправедливо нападает сочинитель „Русских ночей". Это уж, право, ни на что не похоже».

Черты «знаменитого профессора» перед читателем открываются постепенно. Так, только в 20-й лекции мы узнаем, что «доктор Пуф от природы несколько тучен, <…> эту естественную наклонность он умеряет систематическою диетою». А в «замечании для потомства» знаменитый кулинар признается: «Мое имя Маланья (я из иностранцев) Кирикиевич: странность этого имени заставляла меня держать его в секрете; но теперь я вынужден открыть мою тайну. Впрочем, по-французски оно совсем не то, и довольно благозвучно: Melanie». Читатель позднее узнаёт, что прапрадедушка Пуфа звался Скарамушем (персонаж комедии дель арте). Его портрет «в полный рост» оказывается весьма экстравагантным: «Доктор Пуф был в белой шляпе, спокойном пальто; брюшко его величественно выдавалось из экипажа; быстрые глаза обращались из стороны в сторону; маленький вздернутый нос, выдавшаяся нижняя губа, пухлые розовые щеки, неизменные ясность, довольство и спокойство всей физиономии придавали лицу доктора что-то сократовское, — все узнавали почтенного профессора и почтительно ему кланялись…».

Заинтригованные таинственной личностью читатели пишут в редакцию письма «Литературной газеты» (и это не мистификация: в архиве Одоевского некоторые сохранились, хотя часть из них написана, скорее всего, самим «доктором энциклопедии»), присылают статьи[2] и даже строят догадки о семейном положении великого гастронома. Но, как замечает он сам, «эти слухи вовсе неосновательны; господин Пуф — человек холостой и не намерен жениться, справедливо замечая, что довольно и его одного на сем свете и что без того уже от маленьких пуфов житья

нет».

Знаменитый профессор сочиняет свои лекции, не отходя от кухонной плиты; его кухнология абсолютно практическая! Здесь он экспериментирует над соусами и индейками, здесь он надиктовывает свои изречения ученикам, жадно внимающим каждому его слову. Сюда приносят ему письма благодарных читателей — некоторые доктор Пуф публикует в своих лекциях. Среди них будет, между прочим, и послание от «Казака Луганского» (В. И. Даля). Иногда профессор кухнологии совершает променад — но это не просто прогулка, а гастрономический экскурс по торговым рядам Петербурга. Иногда он ходит в гости (естественно, на обеды) — и читатель вместе с ним попадает в дома, где умеют принимать гостей и вкусно покормить их, и в дома, где совершенно не разбираются в гастрономии. Когда профессор заболевает (нет, нет, не подумайте, не от переедания!) — читатель узнает о диете великого гастронома. У доктора Пуфа есть и противники — но он величественно не обращает на них своего драгоценного внимания, есть и поклонники — но он слишком скромен, чтобы слишком часто цитировать их похвалы.

Однажды всеми горячо любимый профессор исчезает, и слухи о его местонахождении… Впрочем, не будем опережать события. Думаем, читатель сам обо всем узнает из этой книги. Обратимся лучше к создателю Пуфа, великолепному мистификатору князю Одоевскому, личности не менее загадочной, чем знаменитый профессор.

Московский обыватель, Иван Оглошаемый, титулярный советник в отставке Плакун Горюнов, Тихоныч, Невский, отставной капельмейстер Карл Виттерман — и это далеко не все псевдонимы таинственного мистификатора! Писатель, журналист, философ, редактор, историк науки, литературный и музыкальный критик, композитор, изобретатель — это еще не все сферы его деятельности! Одоевский служил чиновником Министерства внутренних дел, Департамента духовных дел иностранных исповеданий, являлся членом общего присутствия Департамента государственного хозяйства, помощником директора Публичной библиотеки, заведующим Румянцевским музеем… был камер-юнкером, затем камергером… «Меня вообще обвиняют в каком-то энциклопедизме»[3], — скромно вздыхал сам первый русский энциклопедист.

Свой быт он обставлял театрально, по-фаустовски («русским Фаустом» называли его приятели). Посетителей его кабинета, заваленного старинными книгами, черепами, заставленного всевозможными склянками и химическими ретортами, поражал

уже костюм хозяина: «…черный шелковый, вострый колпак на голове и такой же, длинный, до пят, сюртук — делали его похожим на какого-нибудь средневекового астролога или алхимика»[4]. В переднем углу его кабинета «красовался человеческий костяк с голым черепом на своем месте и надписью: sapere aude <решись быть мудрым — лат.>. К каким ухищрениям должно было прибегнуть, чтобы поместить в этой тесноте еще фортепьяно!»[5]

Дом Одоевского в Петербурге сочетал в черты блестящего светского, литературного и музыкального салонов. «Я мало встречал людей, которые могли бы сравниться с Одоевским в добродушии и доверчивости, — замечал один из гостей князя. — Никто более его не ошибался в людях, и никто, конечно, более его не был обманут — я уверен в этом. Писатель фантастических повестей, он до сих пор смотрит на все с фантастической точки зрения. <…> Никто более Одоевского не принимает серьезно самые пустые вещи, и никто более его не задумывается над тем, что не заслуживает не только думы, даже внимания. К этому еще примешивается у него слабость казаться во всем оригинальным»[6]. Впрочем, современники вспоминали: «Князь Одоевский просто поражал нас иногда необыкновенной, словно энциклопедической разнородностью и пространностью научных своих познаний: не было, кажется, ни единого научного предмета, с которым более или менее он бы не был знаком. Относительно новых языков, так положительно известно, что кроме русского, которым он, как известно, владел до классической тонкости, он свободно не только читал, но и говорил и писал по-французски, по-немецки, по- итальянски, по-английски и испански. Равно он был превосходным знатоком церковнославянского наречия и далеко не был несведущим в латинском, в древнегреческом и, кажется, даже в древнееврейском языках»[7].

Кроме салонных приемов, гурман и кухмистер Одоевский устраивал «специальные обеды», которые литературно обыгрывались. Так, известно, что однажды на «специальный обед» князь пригласил коллег — сотрудников Публичной библиотеки. «Меню, — писал Одоевский О. Корфу 4 мая 1860 г., - будет составлено в виде каталога raisonne <систематического — франц. >»[8].

Гости также не оставались в литературном долгу. Как-то князь пригласил С. А. Соболевского на приготовленную особым образом утку. Соболевский поддержал литературно-музыкально-кулинарные изыски князя и откликнулся акростихом с названиями нот в гамме:

Утку изжарить
Редко удастся,
Милый кухмистер!
Фаршу не резать,
Солью не брызгать
Лакомо будет
Сице творяшу![9]

Главным делом жизни Одоевского были, несомненно, литература и искусство. Наибольшую известность получили его рассказ «Последний квартет Беетговена» (1830), «Пестрые сказки с красным словцом, собранные Иринеем Модестовичем Гомозейкою, магистром философии и членом разных ученых обществ, изданные В. Безгласным» (1830), светские повести «Княжна Мими» (1834), «Княжна Зизи» (1839), «Живописец» (1839), «Мартингал» (1846), а также повести мистического и фантастического содержания «Сильфида» (1837), «Косморама» (1840), «Саламандра» (1841) и др. В 1844 г. в Петербурге выходят его «Сочинения» в трех частях, в которых были опубликованы «Русские ночи» — первый и едва ли не единственный на сегодняшний день русский философский роман.

Литературную деятельность Одоевский сочетал с музыкальной, выступая не только как музыковед (кстати, первый в России), но и как музыкант-исполнитель. Он даже сконструировал имеющий ряд оригинальных свойств орган, который был, по свидетельствам современников, «полнее, совершеннее и эффективнее всех клавиатурных инструментов, доселе известных»[10]. На этом органе часто импровизировал М. И. Глинка[11].

Романтический идеал универсальной личности Одоевский стремился реализовать в своей жизни. Он одним из первых начал издавать книги «для народа», готовил учебники, писал популяризаторские статьи, издавал сборники и т. д. Собственно, «лекции доктора Пуфа» как раз и являются отражением его склонности к популяризаторству — только на этот раз доступной всем, но сложной науки — кулинарии.

«Лекции Пуфа» можно обозначить, наверное, «кулинарную литературу» (или «литературную кулинарию»?). Это не просто сборник кулинарных рецептов — хотя и таких книг в России в те времена не хватало: «В Петербурге поваренные книги издавались книгопродавцами в переводах с французских или при издании новых книг выбирались блюда из других поваренных книг и

составляли поварские календари, самоучители поваренного искусства, книги под названием: поваров, приспешников, искусников и т. п., но выходили они редко»[12].

Сочинение Одоевского принадлежит к совершенно оригинальному литературному жанру. И в этом он в очередной раз становится первым в России. Правда, у него был предшественник в Европе Жан-Ансельм Брийя-Саварен (1755–1826), автор знаменитой «Физиологии вкуса» (1825). (Полное ее название — «Physiologie du gout, ou Meditations de Gastronomie transcendante; ouvrage theorique, historique et a l'ordre du jour, dedie aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs societes litteraires et savantes» — «Физиология вкуса, или Трансцендентная кулинария, теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа профессором, членом нескольких литературных и ученых обществ».)

Французский гастроном-литератор свои кулинарные рецепты снабдил великолепным набором из «гастрономических анекдотов», «гастрономических прогулок» и гастрономических впечатлении. Как мы увидим, так же поступает и доктор Пуф.

Надо заметить, что увлечение кулинарией, гурманство (которое, разумеется, не следует путать с обжорством) всегда приветствовалось образованной публикой и придавало образу человека, особенно если он был знаменит, некий дополнительный шарм. Приверженцы десятой музы Гастрономии — полагали, что история — не что иное, как описание битв, разбоев и переселений, происходящих от голода. Бриия-Саварен считал даже, что равнодушие пророка Магомета к еде «будет причиною падения Алкорана»: «Магомет, учреждая свою религию, сделал двойную ошибку, введя запрещение употреблять свинину и провозгласив проклятие против тех, которые будут пить вино. Если б в… Алкоране… было сказано хотя несколько правил о поварском искусстве, он открыл бы тем путь к просвещению и тем приготовил бы своим верующим лучшую будущность»[13].

Обеды издревле сделались временем и местом важных политических решений. Государственные интриги, заговоры, перевороты начинались и приготовлялись, конечно же, за столом. Потому, по видимому, самые знаменитые в истории и в литературе пиры происходили не у тиранов, а у дипломатов и высокопоставленных лиц государства. В кулинарной литературе XIX в. существовал даже термин «политическая гастрономия». Тирании, быть может, и свойственна роскошь, и даже необузданная роскошь, но ей предавались не сами тираны. Обеды Аппиция и пиры Лукулла вошли в поговорку, гостеприимство

Амфитриона и вульгарная изысканность Тримальхиона отражены в шедеврах мировой литературы.

Надо сказать, что среди художников гастрономов было несравнимо больше, чем среди тиранов. Вспомним, что Россини и Александр Дюма-отец не только любили изысканные яства, но и вписали свои имена в историю кулинарии, оставив множество собственных рецептов.

В Петербурге своими гастрономическими пристрастиями были известны И. А. Крылов, Мих. Ю. Виельгорский, Ф. И. Толстой (Американец), министр финансов граф Д. А. Гурьев (автор знаменитой «гурьевской каши» — манной каши на сливочных пенках с грецкими орехами, персиками, ананасами и другими фруктами) и др.

Только такой истинный гурман, как князь Одоевский, мог написать столь изящно: «Вы думаете, что я намерен увлечься в заоблачный литературный мир и потчевать вас черствыми риторическими блюдами? — Успокоитесь, милостивый государь! Мы выходим из кухни, вокруг нас не поэтические видения, изнуренные сухоедением, не выжатые и оттого звонкие фразы: вокруг нас — жирные пулярдки, душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек».

Современным читателям «Лекций» доставят, конечно же, удовольствие многочисленные «гастрономические анекдоты». Вот, например, один из них: «Охотникам биться об заклад рекомендую не биться иначе как о пулярдке или индейке с трюфелями; это единственное пари, которое выгодно для обеих сторон, ибо выигравший, вероятно, пригласит проигравшего. Однажды проигравший в закладе это блюдо, которого одно название потрясает фибры истинного гастронома, медлил исполнением своего долга, так что выигравший принужден был ему о том напомнить. Проигравший извинялся тем, что трюфеля не так-то хороши в нынешнем году. „Не верьте, — отвечал первый, — не верьте: это ложный слух, который нарочно распустили индейки"». Вместе с тем текст Одоевского насыщен морализаторскими сентенциями. Предлагая, например, рецепт жжёнки, автор пишет: «На эти деньги можно сделать и другую жжёнку, и именно: вот я знаю, у вас по соседству живет одна старушка, у которой все дрова вышли, а купить других не на что; пошлите к ней цену двух бутылок лучшего рома; в той же улице есть девушка, которая прокармливает все семейство своею работою, она, выходя с шитьем на улицу, знобит ноги и может, простудившись, хлебнуть чахотку. Пошлите ей на теплые сапоги цену бутылки самого старого портвейна».

Одоевский использует маску доктора Пуфа и позднее, в 1846 г., начиная печатать в «Отечественных записках» «Теорию домостроительства в ее нравственном, физическом, умозрительном и практическом отношении»[14], которая включала разделы: «Домостроительство вообще», «Домостроительство собственно», «Домостроительство само по себе», «Домостроительство как оно есть», «Домостроительство как наука», «Домостроительство в филологическом отношении». Здесь псевдонаучная стилистика доведена до гротеска: «Ничто не было упущено из вида: и ученое систематическое разделение, и бездна авторитетов, принятых на основании моей теории, а равно точность, ясность и плодовитость моих положений». Доктор Пуф предполагает исследовать «теорию Ложкологии, Кастрюлизма, Шандализма, Лампомудрия, Пятнословия, Коврологии, Паркетизма, Столоводства и Стуловодства, Постелесловия, Погребознания, Буфетомудрия и других наук и систем, которых даже имена неизвестны обыкновенным ученым»[15]. Но Одоевский, видимо, уже охладел к своему персонажу — этот цикл фельетонов так и не был закончен.

Для того чтобы современному читателю помочь с головой окунуться в кулинарный контекст времени Одоевского и Пуфа, мы предлагаем совершить небольшой экскурс в гастрономический мир 1840-х гг.

Гастрономические пристрастия и привычки петербуржцев того времени были самыми разнообразными и зависели от индивидуальных особенностей, семейных традиции, национальности, вероисповедания, социального положения и многих других факторов. Но все же обрисовать многосоставную картину петербургской кухни этих лет в целом, наверное, можно. Петербургская кухня являла синтез русских и европейских блюд с основной ориентацией на французскую кухню. Как отмечал современник, «петербургский житель смотрел недоверчиво на советы отличного русского кухмистера или опытной хозяйки по следующей причине: почти каждый вельможа в Петербурге имел повара-француза (что и ныне у многих принято), которому жители Петербурга (с ограниченным даже состоянием) отдавали в учение по нескольку учеников с платою, отчего в короткое время французская кухня стала общею»[16].

Если блюда русской кухни преобладали в богатых домах Москвы и провинции, то в Петербурге они составляли основу стола ремесленников, купцов и небогатых чиновников. Но и в среде среднего и высшего дворянства «подача» блюд, соблюдение сезонного рациона (мясоедов и постов) в основе своей восходили

к русской традиции. «Учреждение русского стола, — пишет В. Лёвшин, — состояло в четырех подачах: 1) холодных яствах, 2) горячих или похлебках, 3) взварах и жареном, и 4) в пирожном»[17]. Принцип этих четырех подач сохранялся и в том случае, если блюда были иноземными.

Блюда русской кухни были достаточно простыми в приготовлении, но «великолепие столов пиршественных поставлялось не столько в изяществе, сколько в изобилии яств и множестве блюд»[18]. Вот, например, как приготовлялся окорок: «Оный отварить в воде, очистить, вытереть и горячий посылать на блюде; пообварив немного, кожу с него содрать, жир слегка нарезать в шахматы и, спрыснув солью, зажарить в печи. <…> Подавать хрен, растворенный квасом или уксусом»[19]. Как видим, довольно просто.

Православный церковный устав предопределял два рациона питания. В «мясоед» — период, когда верующим была разрешена мясная пища (осенний мясоед — с 15 августа по 14 ноября, зимний — с 25 декабря до масленицы), — употребляли скоромную пищу. Из холодных русских блюд были популярны отваренные окорока, солонина со сметаной, студень, окрошка и т. п. Традиционными горячими кушаньями были щи (подавались обычно с пирожками или мясной кулебякой), борщ, уха, лапша с курицей; «взвары» — сальник, крупеник, селянка из капусты и проч.; «жареное» (т. е. жаркое) птица (индейка с лимоном, лапша с курицей, цыплята в рассольнике, жареный гусь с яблоками и т. п.), мясо, дичь, а также печенка, вымя и т. п. Далее в русском меню шли разнообразные пироги, пирожки, оладьи, блины…

Традиционный набор русских продуктов и блюд усадебной барской и крестьянской, светской дворянской, купеческой и трактирно-мещанской кухни — в Петербурге постепенно вытеснялся европейским. «Ботвинья, кулебяка, сальник — это очень приятно для Собакевичей, — пишут в журнале 1843 г., - но надобно уж быть отъявленным фаталистом, чтоб согласиться, будто русский желудок самою природою и даже историею назначен для переваривания таких страшных блюд»[20]. Кстати, уже в 1816 г. В. Лёвшин, автор многочисленных книг по хозяйству, упоминаемый в «Евгении Онегине» («школы Левшина птенцы»), с горечью писал, что «знакомство с иностранными <блюдами>, по временам у нас начинавшееся, действовало тем же образом как на чистоту русских нравов и на вкус стола. Простые, из отечественных произведений состоявшие приготовления пищи должны были уступить чужеземным, многосложным, хотя с великими околочностями изобретенным, убыточным, многими несвойственными приправами набитым, но

зато и вредным здоровью приготовлением, так что даже сведение о русских блюдах почти совсем истребилось»[21]. На обедах зажиточных петербуржцев почетное место занимали лишь некоторые, экзотичные на взгляд европейцев, традиционные русские кушанья: уха из стерляди («царская уха»), икра (цена на нее была невысокой), блины, засахаренные фрукты, варенье и т. п. (многие русские блюда вошли в европейский рацион; соответственно, некоторые продукты широко экспортировались в Европу и стоили там весьма дорого).

В. С. Филимонов, автор единственной в истории русской литературы «гастрономической» поэмы «Обед», описал это смешение блюд европейской и русской кухни, ставшее уже обычным для современников:

> Тут Кюммель Гданьский разнесли,
> За ним с тверскими калачами
> Икру зернистую, угрей,
> Балык и семгу с колбасами.
> Вот устрицы чужих морей,
> Форшмак из килек и сельдей,
> Подарок кухни нам немецкой,
> Fondue швейцарский, Sylta шведский,
> Англобританский Welch-Rabet;
> Анчоус в соусе голландском,
> Салакушка в рагу испанском,
> Миноги с луком a l'Abbet,
> И кольский лабардан отварный… и. т. д.[22]

Более других в петербургской кухне использовались французские блюда — начиная от многочисленных соусов, основы французской кухни, и заканчивая десертами. Французы издавна считались законодателями кулинарной моды. Предпочтение гастрономов того времени отдавалось особо модным в то время блюдам. К ним относились ростбиф, пудинг, минцпайзы (английские пироги), английские (или голландские) сельди; блюда с артишоками, пулярка с трюфелями и пр. Особо любимы гурманами были швейцарские и итальянские сыры, немецкие и итальянские колбасы, ветчины и паштеты. Почти все это упоминается в «Евгении Онегине»:

> Пред ним roast-beef окровавленный,
> И трюфли, роскошь юных лет,
> Французской кухни лучшии цвет,
> И Страсбурга пирог нетленный

Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым…

Филимонов, почти следуя Пушкину, перечисляет основные гастрономические утехи того времени:

Давно старушка-скопидомка,
Германия, ввела закон
В домашний быт полувселенной;
Мясное царство, Альбион,
Состряпал ростбиф несравненный;
Сварила Франция бульон,
Постигла в винах вдохновенье,
Их наливать и пить уменье;
Швейцарец скомкал жирный сыр;
Нам сельди посолил голландец;
Салат сготовил итальянец;
Но чтоб сытней был общий пир,
Русак поставил кулебяку,
Со щами чашу да с ухой…[23]

Провизию в столицу доставляли на телегах, а с наступлением холодов — по санному пути. Затем продукты сохранялись в погребах; замороженные — в специально обустроенных ледниках. В домах средних и крупнопоместных дворян использовали и свой «натуральный» продукт. Кроме того, при домах и дворцах некоторых знатных вельмож имелись оранжереи, в которых выращивались экзотические фрукты, овощи и ягоды.

Многие продукты имели ценность только в свежем виде и потому считались «сезонными» (например, первые устрицы в Петербург привозили с открытием навигации в мае; стерлядь летом доставлялась в специальных баках с водой, установленных на повозках, а позднее по железной дороге и т. д.). Соответственно цены на них были весьма высокими: «Цены зависят большею частию от привоза припасов в столицу: изобильная доставка понижает цены, а посредственная возвышает»[24]. Из-за границы, кроме деликатесной провизии, привозились некоторые фрукты (например, лимоны и апельсины), чай, кофе, специи и пряности, соевые соусы («сои»).

Некоторые продукты заготавливались впрок, на зиму. Мясо коптили и солили, вялили, изготовляли колбасы и сосиски; было известно множество способов заготовления рыбы. Фрукты засахаривали, сушили, из них варили варенье; овощи и некоторые

ягоды (арбуз, смородину, крыжовник, сливу) солили или мариновали — рецептов существовало множество.

Обычно горожане закупали провизию на рынках, на Щукином дворе и в Милютиных лавках. Хлебобулочные изделия покупали в хлебных лавках; молочные продукты обычно разносили по домам молочницы, зелень — зеленщики. Считалось не зазорным, если хозяин (в особенности если он был гурманом, как доктор Пуф!) или хозяйка, даже принадлежащие к высшему обществу, сами ходили покупать продукты (это делалось обычно по субботам). Но чаще закупкой продуктов ведал главный повар.

«Хороший повар привлекал на себя внимание не менее, чем теперь какой-нибудь хороший артист»[25]. Искусным поваром гордились, им дорожили — репутация дома и хозяина зависела и от кухни. Повара могли даже пригласить в чужой дом приготовить ужин. Молодого человека, предназначенного хозяином для поварской профессии, отдавали на несколько лет в обучение к искусному повару (чаще всего французу) в частный дом — обучение кулинарному искусству в ресторации или трактире не приветствовалось гурманами. Доктор Пуф посвятил искусству обучения повара несколько лекций.

…А теперь откроем маленькую тайну: князь Одоевский, похоже… не умел готовить! Во всяком случае, так утверждали современники. Возможно, впрочем, они просто не оценили кулинарных изысков гастронома-алхимика. «Ни у кого в мире нет таких фантастических обедов, как у Одоевского, — вспоминал И. И. Панаев, — у него пулярдка начиняется бузиной или ромашкой; соусы перегоняются в реторте и составляются из неслыханных смешений; у него все варится, жарится, солится и маринуется ученым образом. <…> Перед ужином Одоевский предупредил всех, что у него будут какие-то удивительные сосиски, приготовленные, совершенно особым способом. Он просил гостей своих обратить внимание на это блюдо. Любопытство насчет сосисок возбуждено было сильно. Ужин открылся именно этими сосисками. Все разрезывали их и рассматривали со вниманием и, поднося ко рту, предвкушали заранее особую приятность, но, разжевав, все вдруг замерли, полуоткрыли рот и не знали, что делать. Сосиски — увы! — не удались и так отзывались салом, что всем захотелось их выплюнуть. Соболевский выплюнул свою сосиску без церемонии и, торжественно протягивая руку с тарелкой, на которой лежала сосиска, обратился к хозяину дома и закричал во все горло, иронически улыбаясь и посматривая на всех:

— Одоевский! пожертвуй это блюдо в детские приюты,

находящиеся под начальством княгини.

<Одоевский> совершенно смутился и пробормотал что-то»[26]. В pendant — воспоминания Григоровича: «Особенною сложностью отличалось также у кн. Одоевского кулинарное искусство, которым он, между прочим, гордился. Ничего не подавалось в простом натуральном виде. Требовались ли печеные яблоки, они прежде выставлялись на мороз, потом в пылающую печь, потом опять морозились и уже подавались, вторично вынутые из печки; говядина прошпиговывалась всегда какими-то специями, отмывавшими у нее естественный вкус; подливки и соусы приправлялись едкими эссенциями, от которых дух захватывало. Случалось некоторым из гостей, особенно близким хозяину дома, выражать свое неудовольствие юмористическими замечаниями; кн. Одоевский выслушивал нападки, кротко улыбаясь и таинственно наклоняя голову»[27]. Вторит своим друзьям и граф Соллогуб, не раз обедавший у Одоевского: «Весь погруженный в свои сочинения, он употреблял свой досуг на изучение химии, и эта страсть к естественным наукам очень накладно отзывалась на его приятелях: он раз в месяц приглашал нас к себе на обед, и мы уже заранее страдали желудком; на этих обедах подавались какие-то соусы, до того отвратительные, что даже теперь, почти сорок лет спустя, у меня скребет на сердце при одном воспоминании о них»[28].

Нам трудно решить, умел ли князь Одоевский так же хорошо готовить, как сочинять. Читатели «Лекций» оценят это, прислушавшись к мудрым замечаниям и комментариям Ильи Лазерсона (только не толките «особо старого петуха» в ступке для «магистерского супа» — это пуф еще Брийя-Саварена!).

Более полутора веков назад были написаны «Лекции», и сегодня они — мы в этом уверены — станут столь же популярны среди читателей, как и тогда. Хотя времена и переменились, мы и теперь можем грустно повторять за Пуфом-Одоевским: «Грустно жить на сем свете, господа, — говядина, куры, рябчики — всё дорого…»

Сергей Денисенко

Текст В. Ф. Одоевского «Лекции господина Пуфа, доктор энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве» (1844–1845) печатается по тетради, подготовленной автором к отдельному изданию (ОР РНБ, ф. 529, оп. 1, № 76). Тетрадь представляет собой сшитые листы плотной бумаги, на которую наклеены вырезки материалов «Лекций», опубликованные в: Записки для хозяев (Приложение к «Литературной газете»). СПб., 1844–1845. (В 1845 г. материалы доктора Пуфа печатались без нумерации —

в нашем издании мы воспроизводим номера в угловых скобках.) Некоторые напечатанные лекции были восстановлены в тетради писарским почерком (без разночтений с печатным текстом). В текст, наклеенный в тетради, внесены незначительные изменения: везде зачеркнуто красным карандашом основное заглавие («Лекции господина Пуфа…») и подпись («Доктор Пуф») после каждой лекции. Рукою Одоевского черными чернилами и карандашом сделана небольшая правка и произведены вставки в текст. На титульном листе надпись рукою С. А. Соболевского, произведенная черными чернилами:

> «Доктор Пуф
> NB: Сочинение князя В. Ф. Одоевского, подготовленное им для нового издания».

Ниже приписка:

> «NB: После князя я нашел эти лекции не в полном виде, недоставало некоторых, кои и пополнены мною рукописными списками из другого экземпляра записок для хозяев 1844-го и 1845-го годов, при Литературной газете издававшихся. — Соб<олевский>.

Орфография и пунктуация в публикуемом тексте приведены к современным нормам, однако сохранено написание некоторых слов (например, пулярдка, грешневый, стклянка, сыроп и т. п.) и оставлено без изменений характерное словоупотребление (например, мяса во мн. ч., ж. р. у существительных сельдерея, маринада, филея, овощь — в собирательном значении). Без оговорок раскрыты конъектуры.

Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве

Лекция 1

Обед на 10 человек (Суп-пюре гороховый с рисом Пирожки слоеные с телятиной и сыром Ростбиф из телятины • Рыба под майонезом • Карды с мозгами • Два тетерева жареные)

Милостивые государи! Приступая к предмету толикой важности, я невольно робею, и проч… Если бы не одобрение некоторых любителей, и проч… Присутствие столь знаменитых слушателей внушает мне, и проч… Я употреблю все мои силы, и проч…; снисхождение… одобрение… желание… посильные труды… ваши указания… признательность… и проч., и проч., и проч.

В нынешнюю лекцию я обращу ваше внимание на предмет важнейший в кухонном производстве, так сказать, на корень всех кухонных произведений: вы уже угадали, что я говорю — *о бульоне*. Да, милостивые государи, хороший бульон есть, смело могу сказать, основание хорошего обеда: кто из вас в этом со мною не согласится? Кто без отчаяния не глядел на тарелку, наполненную какой-то бурдою, без вкуса, без питательности? А между тем — странное дело! — нет ничего легче, как сделать хороший бульон. Войдем в материю: вы замечали, что когда вода с мясом кипит, то поверху собирается пена; эта пена есть не что иное, как род яичного белка, иначе белковина, находящаяся в каждом мясе; вы знаете также, что если яичный белок варить в воде, то он отвердеет; в этом вся загадка. Обыкновенно повара, чтобы скорее отделаться, нальют в кастрюлю с мясом воды, даже иногда не холодной, а кипятка, поставят на сильный огонь, и ну кипятить. Бульон разом готов; только та беда, что он никуда не годится; а причина простая: белковина вместо того, чтоб подняться, затвердеет на самом мясе, прежде нежели вода проникнет в мясо и прежде нежели вымоет из мяса его душистый и питательный сок. Мяса много, а бульон — вода, да и мясо как дерево… Так вот вам правило, при сохранении которого у вас не только будет хороший суп, но и говядина из него будет пренежная, преблаговоспитанная:

1) Наливать на сырое мясо в кастрюле воду самую холодную. (Пропорция: на фунт мяса — полторы бутылки воды.)

2) Поставить кастрюлю на самый слабый огонь часов на пять; между тем говядину в кастрюле немного пожимать ложкою; если вода слишком горяча, подливать холодной и снимать пену; лишь после пяти часов тихой варки можно дать бульону прокипеть.

3) Для вкуса хорошо прибавлять в бульон на 4 фунта говядины фунт телятины с костью, остаток вчерашнего жареного,

две моркови, одну репу, четыре картофеля, одну сельдерею и, если кто любит, одну луковку, в которую очень прилично втыкать одну гвоздичку (никак не более); от гвоздики запах лука ослабевает, а от лука запах гвоздики, — и суп выигрывает.

Засим, милостивые государи, я долгом считаю заметить, что такой суп, несмотря на свою простоту, очень вкусен и очень здоров. Все пропорции выведены из опыта. Не думайте, например, что все равно — положить в суп не две моркови, а, например, четыре; испытайте и увидите, что уж будет не то. Вообще замечу, что есть хорошо — не только здорово, но и недорого. Можно бросить сто рублей на простой обед, и обед будет дурен и вреден для здоровья.

Твердая говядина дурно варится в желудке; не говорю уже о пережженном жарком, о подожженных соусах, о недопеченных пирогах!

На нынешний раз я должен ограничиться лишь описанием бульона; в будущие лекции я постепенно буду обращать внимание на другие *основные* блюда. Несмотря на то что я еще не сообщил вам описания разных блюд, постараюсь для опыта описать вам полный обед, какой может быть изготовлен в январе месяце, — обед дворянский, довольно щегольской, но экономный, с показанием, чего он может стоить.

Обед на 10 человек

1. Суп-пюре гороховый с рисом

Сухой зеленый горох размачивается в воде, варится и протирается сквозь частое решето и потом смешивается с бульоном (сделанным как выше объяснено и пропущенным сквозь частое сито). Засим особо берется рис; в кастрюлю кладется масло и соль, и *сухой* рис в том масле припускается; причем необходимо его помешивать деревянною лопаткою, чтобы не пригорел; когда немного рис зарумянится, тогда подливается в кастрюлю понемногу воды или чистого бульона, и рис варится до того, чтоб внутри (если пробовать на зуб) не осталось в зерне ничего твердого. Жижа сливается, и рис выбрасывается на сито для просушки. Когда подавать суп, в пюре примешивается столовая ложка сахара и стакан сливок; а при супе рис подается особо.

2. Пирожки слоеные с телятинои и сыром

Слойка делается как обыкновенно: режется и свертывается винтом на деревянной палке в вершок толщиною, так, чтобы внутри сделалась пустота; пирожки ставятся в печь; перед тем как

подавать, кладется в каждый фарш из телятины и что есть при ней жира вокруг почек; перемешивается с тертым пармазаном, и снова пирожки ставятся в печь, чтоб зарумянились.

3. Ростбиф из телятины

Задняя четверть телятины снимается с костей (эти кости идут в бульон) и шпигуется сырым соленым (но не копченым) языком и шпеком; свертывается и затягивается шнурками; когда телятина вполовину обжарилась, шнурки снимаются и телятина обсыпается сеяными крошками *сахарных* сухарей. Кругом — жареный картофель, а особо в подливнике сок из-под телятины, сбитый с подрумяненною в масле мукою, щепоткою подожженного сахара и ложкою хорошего уксуса. Картофель должно очистить и цельный жарить на сковороде, отнюдь не варя его прежде.

4. Рыба под майонезом

Для этого блюда хорошо запастись фаянсовыми или фарфоровыми раковинами, которые везде можно найти в фаянсовых и фарфоровых лавках. Они не дороги, а идут на разные потребы и имеют ту выгоду, что каждая составляет особое блюдо; следственно, они могут быть поданы и на другой день. Для майонеза берутся 4 телячьи ножки и из них вываривается желе, которое очищается яичным белком; это желе сбивается с солью, маслом прованским и уксусом по вкусу; в раковинки кладутся прежде все вареные рубленые коренья, как-то: свекла и картофель, и сверх того сырые рубленые яблоки; на эти коренья куски вареной рыбы без костей, например, корюшки, судака и проч.; потом наливается желе; когда желе застынет, то крест-накрест кладутся тонкие филейчики от соленой селедки или, еще лучше, от соленой вымытой кильки, а кругом на краю раковины укладываются каперсы, в самой же средине одна или две оливки. Можно также украсить промежутки между филейками раковыми шейками.

5. Карды с мозгами

Карды должно разрезать и кипятить в двух водах и сбрасывать воду, пока в ней есть еще горький вкус. Засим карды отряхаются на сите и обливаются оставшимся из-под телятины и жаркого соком; а кругом убираются выдолбленными гренками, в коих кладутся мозги из костей и так поджариваются на легком огне.

6. Два тетерева жареные

Лучше всего жарить на вертеле; где вертела нет, то тщательно обвязывать шпеком и жарить в закрытой кастрюльке с маслом, отнюдь не пережаривая. Дичь непременно должна быть немножко красна.

Что касается до пирожного, то объявляю решительно моим

слушателям, что дома никогда нельзя сделать пирожного дешевле того, какое можно иметь в кондитерских. Со временем для нестоличных жителей будет указано составление некоторых дешевых пирожных.

Так вот обед хороший, дворянский, разнообразный и вкусный. Посмотрим, что он может стоить здесь, в Петербурге.

Ассигнациями[29]:

Говядины 6 фунтов, по 20 копеек — 1 рубль 20 копеек.
Коренья: свекла, морковь и проч — на 40 копеек.
Риса и гороха — на 80 копеек.
Муки — на 75 копеек.
Масла 2 фунта, по 50 копеек — 1 рубль.
Четверть телятины — 4 рубль 50 копеек.
(От той же телятины и фарш в пирожки.)
Карды — на 1 рубль.
Мозги к ним — на 60 копеек.
Белый хлеб — 15 копеек.
Сухари — 20 копеек.
5 яблоков — 35 копеек.
Шпек — 30 копеек.
Пол-языка — 60 копеек.
4 телячьи ножки — 60 копеек.
5 яиц — 35 копеек.
Рыбы на — 1 рубль 30 копеек
2 тетерева — 1 рубль 20 копеек.
Масла прованского, уксуса, каперсов, оливок, пармезана — примерно на 2 рубля.
10 пирожков из кондитерской — 1 рубль 20 копеек.
Итого 18 рублей 80 копеек.

Здесь рассчитано по ценам петербургским.

Лекция 2

Примерный обед (Суп с хлебцами. Ростбиф из говядины Пудинг из сельдерей • Аптекарская утка)

Я с чрезвычайным удовольствием узнал, милостивые государи, что многими из вас мои спасительные советы были не только приняты, но и переварены. Такая доверенность с вашей стороны глубоко меня тронула. В этом и вся цель моих изысканий, моих трудов, бессонных ночей и проч. и проч. На здоровье, милостивые государи, на здоровье! Но была и критика; некоторые из читателей, посвященные в самые отвлеченные таинства кухонного дела, сожалели, что в моей первой лекции не нашли описания ни одного *эксцентрического* блюда. На это мой ответ будет короток и ясен: я имею в виду не тех людей, которых судьба наделила самым драгоценным даром — отличным поваром. Кто может похвалиться таким сокровищем, тому советую не мешаться в глубокие соображения гениального артиста, предаться ему совершенно и только поддерживать его благородное честолюбие — известными средствами. У меня в виду люди, имеющие просто *повара* без прилагательного, или еще проще — обходящиеся совсем без повара; люди, у которых есть лишь существо, наполняющее кастрюли и сковороды и не понимающее, что, как и зачем оно делает то, а не другое; если эти люди одарены изящным вкусом, то для удовлетворения ему, а равно и для здоровья, они должны *сами* руководить своего артиста. Сверх того, я имею в виду людей *экономных*. Для таких людей эксцентрические блюда были бы истинной пагубой; эти блюда требуют порядочных издержек и, сверх того, обширных знаний. Так, например, для этого надобно знать *теорию соусов*, этот пробный камень для хороших поваров, этот камень преткновения для обыкновенных. Можно употребить прекрасные дорогие материалы, и блюда нельзя будет в рот взять. Можно, напротив, из самых простых вещей составить обед себе на славу и гостям на утешенье. Вот почему я начал с блюд самых простых, для которых не требуется сложных соусов. Когда мы изучим эту глубокую материю, тогда укажем и составление эксцентрических блюд. Между тем посмотрим важнейшее. В прошедшую лекцию я говорил о бульоне, сегодня я прошу вас обратить все свое внимание на дело не меньшего достоинства, дело трудное и вместе легкое, а именно: *жаренье*. Сколько раз вам случалось видеть на столе прекрасную, жирную индейку — прелесть! Берете на тарелку, и что же? — она превращается, как говорит Гоголь, в *жареный топор*[30] или в нитки вялые, безвкусные. Хозяин в

отчаянии, гость в недоумении, повар в свое оправдание делает обидные заключения о летах индейки; а индейка невинна: она дурна не оттого, что стара, даже не оттого, что она пережарена или недожарена, но просто оттого, что без толка жарена, что ее, бедную, поставили в кастрюле на слабый огонь или в шкаф, сок весь из нее вытек, выпарился, она не снесла такого поругания и — *измочалилась*; ее не жарили, а *сушили*, в этом-то вся и загадка.

Знаете ли, кто лучше всех жарит на свете? Киргизы! тех, кто отведывал бараний шашлык, изжаренный на костре посереди поля: сладость неописанная! Разумеется, тут много приправляет и голод, но между тем шашлык действительно хорош, и вот отчего: киргизы режут мясо ломтиками, вдевают их на палочки и опускают прямо в *живой, сильный огонь*; поверхность мяса обжарится и образует род коры, так что уже сок не может ни вытечь, ни выпариться; оттого шашлык сверху хрустит на зубах, а внутри тает на языке. Киргизы по инстинкту делают то, что открылось лишь после долгих опытов просвещенной кухни. Сохранить сок в жареном мясе — в этом вся задача!

Я весьма рекомендую вам, милостивые государи, для ежедневного обеда — *английский ростбиф*; это блюдо весьма сытное, здоровое и притом экономное, ибо идет на два дня, как будет сказано в своем месте. Слушайте меня со вниманием: здесь каждое слово важно, и то, что говорится здесь о ростбифе, должно разуметь и о всяком другом жареном мясе.

Когда вы заговорите о ростбифе, повар вам наверное скажет, что для этого надобно большую часть и самую дорогую говядину; не верьте ему: какая бы ни была говядина, очень жирная или менее жирная, от большого быка или от меньшего, — все равно; только велите взять ту часть, которая называется *филей*. Разумеется, чем лучше говядина, тем лучше будет и ростбиф; но из посредственной можно сделать прекрасный ростбиф, лишь должно наблюдать следующее:

1) Надобно, чтобы филей был от быка битого, или, как говорят, *освежеванного*, тому *два дня по крайней мере*, особенно зимою; иначе ростбиф будет жесткий, несмотря на всю свою доброту.

2) Если имеете сомнение, что говядина недавно *освежевана*, тогда всего благоразумнее обвернуть ее в полотенце, обмоченное в виноградное вино, или в пиво, или даже просто в воду, — и в таком виде положить на ночь в вытопленную и закрытую печь, что называется, в *легкий дух*. Но лучше обходиться без этого искусственного средства и продержать говядину лишний день летом на погребе, зимою в кладовой, где ни тепло, ни холодно.

3) При самом жаренье ростбифа — три приема, если (что

всего было бы лучше) у вас нет вертела, а именно: a) Мясо, как оно есть (фунтов в 15 — на 10 человек), вымыв в *холодной* воде, положить на решето и дать не только время воде стечь, но даже обтереть мясо полотенцем, чтобы оно было *сухо*, и затем, обмазав хорошо свежим, но соленым маслом, сунуть на сковороде в хорошо растопленную печь в самый жар; если у вас только плита, то, открыв конфорку и пустив из нее пыл, оборачивать над ним мясо на двух железных вилках или даже заостренных палках. Этот прием продолжается минут восемь или десять, то есть до тех пор, пока говядина сверху не прижарится. b) Засим мясо обмазывается снова соленым маслом и на сковороде же становится в шкаф, что под плитою, для настоящего жаренья. В это время хорошо приложить с фунт телятины, — вы увидите после, для чего. Этот прием продолжается, смотря по жару в шкафу. Повар от времени до времени пробует говядину, покалывая ее ножом, чтобы узнать, не сыра ли она; наконец — c) Третий прием: говядина вынимается из шкафа, и повар, раскалив лопатку, водит ее по ростбифу, чтобы *жирок пригорел*. NB. Все эти приемы не нужны, где есть *вертел*!

К ростбифу жарится особо картофель (см. лекцию 1), а сок из-под говядины бережно сливается в подливник и подается особо к ростбифу. Прижаренная телятина кладется в суп.

Ростбиф *сегодня* подается горячий, *завтра* — холодный. В горячем ростбифе режется более жирная сторона, и так, чтобы носок ножа упирался в кость (внимательный хозяин позаботится, чтобы каждому гостю досталось пригорелого жирка); в холодном ростбифе, напротив, режется остальная сторона — так, чтобы нож был *параллелен* кости или вровень с нею. Холодный ростбиф обкладывается застывшим соком, который от телятины обращается в желе. Впрочем, у доброго повара всегда должен быть готовый желе, или так называемый варварски — *ландшпик*.

Примерный обед

1. Суп с хлебцами

В хорошо сделанный чистый бульон (см. лекцию 1) кладутся хлебцы, сделанные таким образом: берутся небольшие круглые французские хлебцы, которые можно найти в каждой булочной; верхушка срезывается, мякиш вынимается и в хлебец кладется рубленая *вареная* зелень, как-то: морковь, репа, сельдерея, — и посыпается тертым пармезаном; срезанная верхушка обмакивается в яйцо, накладывается на прежнее место, все сверху посыпается пармезаном и ставится в вольный дух, пока не

зарумянится.

2. Ростбиф из говядины

Как описано выше.

3. Пудинг из сельдерей

Берется сельдерей вдвое против картофеля и все вместе варится; потом эти коренья очищаются и сбрасываются на решето, чтобы вода стекла. Затем сельдерея вместе с картофелем протирается на блюдо сквозь решето, от чего сделается на блюде горка белых червячков; блюдо ставится в вольный дух, пока хорошо не зарумянится; к этому блюду подается свежее масло.

4. Аптекарская утка

Это блюдо, говорят, изобретено аптекарем, и очень вероятно, потому что оно — с *шалфеем*. Не удивляйтесь: я также дивился, пока не попробовал. Прикажите просто взять сухого шалфея (когда нет свежего) и *ошмыгнуть* так, чтоб на блюде остались лишь листья, отнюдь не ветки; эти листья разотрите хорошо в ступке, потом возьмите столько же на меру весьма мелко разрубленного лука; всю эту смесь смело кладите вовнутрь жареной утки и жарьте ее как обыкновенно. Советую хозяину тогда только объявить своим гостям о составе этого блюда, когда они его попробуют; ибо против шалфея существуют кухонные интриги…

Долгом считаю уведомить вас, милостивые государи, что, вследствие необыкновенных трудов, издержек и проч. и проч., я получил из Лондона настоящий рецепт знаменитых английских пирогов — *минцпайзов*, что будет предметом рассуждения нашей будущей лекции.

Лекция 3

Примерный обед на 10 человек (Суп-пюре из дичи с каштанами Риссолеты Телячья эпиграмма • Зимний огородник • Жареный заяц • Минцпайзы)

В нынешний раз, милостивые государи, мы по порядку предметов займемся *эпиграммою*… Что с вами, милостивые государи? вы удивляетесь? вы обвиняете ученого профессора в слишком смелом отступлении? вы думаете, что я намерен увлечься в заоблачный литературный мир и потчевать вас черствыми риторическими блюдами? Успокойтесь, милостивые государи! Мы не выходим из кухни, вокруг нас не поэтические видения, изнуренные сухоядением, не выжатые и оттого звонкие фразы: вокруг нас — жирные пулярдки, душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек… Кстати о телятине: один заморский молодец, никогда не бывавший в России, вздумал, подобно многим из своих собратий, написать роман о русских нравах; одного недоставало ему — поэтического, нежного, звонкого имени для *героини романа*. За этим снадобьем он обратился к одному из наших единоземцев, который пресерьезно рекомендовал ему поэтическое имя: «*Telatina*» — *Телятина*. Французу это имя очень понравилось, роман печатается, и вы скоро будете иметь удовольствие прочесть, может быть и в переводе на русский, «*Приключения злополучной сиротки Телятины и варварского с нею обхождения*».

Но обратимся к нашему предмету: *эпиграммой* в кухонном искусстве называются такие блюда, в которых соединяются произведения двух главнейших отраслей нашей науки, а именно: *варения* и *жарения*. *Эпиграммы* могут делаться из всех возможных мяс и рыб, но преимущественно из злополучной телятины и из барашка. Выберем, например, грудинку телячью с котлетами; котлеты вырезываются, колотятся деревянною колотушкою, посыпаются солью, перцем и (если угодно) щепоткою мелко изрубленного лука и кладутся в таком виде на 24 часа в прохладное место, между двух чистых досок, с камнем наверху; вслед за тем каждая котлета обмакивается в яйцо, валяется в сахарных сухарях и жарится на рошпаре или — увы! — на сковороде. В то же время вы займетесь грудинкою; вы ее варите в правильном бульоне (см. лекцию 1); затем вынимаете из нее все кости, все жилки и режете маленькими ломтиками в мизинец длиною и в четверть мизинца толщиною; к этому вы прибавляете на половину точно так же изрезанных грибов в уксусе и все

вместе снова ставите на легкий огонь; вся задача в том, чтобы и ломтики и котлеты поспели в одно время; вареные ломтики кладутся в средину блюда, жареные котлеты кругом; середина блюда (заметьте: середина, а не котлеты) поливается белым битым соусом, который делается так: возьмите полфунта вчерашней телятины и другого жаркого и припустите в масле, но легонько, чтобы не закраснелось; потом положите в кастрюлю полморкови изрезанной, две луковицы (воткнув в каждую по гвоздичке), три столовые ложки муки, щепотку соли, крупного перца и разведите все бульоном (ложки четыре); поставьте все на огонь, часа на полтора, и прибавляйте бульона по мере того, как будет укипать; потом пропустите все сквозь сито, жижу сбейте с одним сбитым же сырым яйцом — и вот белый битый соус готов; этот соус должен тянуться с ложки.

Примечание. Грибы в уксусе хорошо заменять шампиньонами, припущенными в масле; а к ломтикам телятины весьма благоприлично присоединять таковые же ломтики из соленого (но не копченого) и сваренного языка.

Вспомните, что я говорил вам о соусах: их совсем не так легко делать; *белый битый соус* есть легчайший. В соусах необходимы разные смеси; на эти смеси и вообще на «смеси» нападают: полагают, что смесь и вообще перемена в пище вредна здоровью; толкуют, что животные оттого и менее подвержены болезням, что употребляют всегда одинакую пищу. Все это неправда; народное поверье говорит, что «овца сто трав ест, сто откидывает». На самом деле в сене заключается до 200 трав, весьма различных вкусом; да еще с какой приправой! Многие из этих трав содержат в себе *терпентин*… О вкусах спорить нельзя: коровам, лошадям и овцам эта приправа очень нравится. Напротив, употребление одной и той же пищи дает ей почти лекарственное действие; так, например, известно, что от большого употребления мучнистой пищи (в особенности пшеничной, рисовой и проч.) человек толстеет, и часто <беспокоится> насчет своего здоровья. Все это длинное предисловие, милостивые государи, идет к тому, чтоб вы не испугались удивительной, с первого взгляда непонятной, но весьма систематической смеси, которая употребляется в английских пирогах, в знаменитых *минцпайзах*. Вот ее настоящий состав:

Вареного языка — 1 фунт
Мадеры — 2 большие рюмки
Коньяка — 2 большие рюмки
Мелкого сахара — $1^1/_2$ фунта
Рубленых сырых яблок — 1 фунт

Коринки — $1^1/_2$ фунта

Английского красного перца (poivre de Cayenne) — $1^1/_8$ фунта

Жира от говядины рубленого — 1 фунт

Два мускатные ореха истертые

23 гвоздики истолченные

Корицы также в порошке — пол-осьмушки

Варенного в сахаре цуката из лимона и померанца, все мелко изрубленное — 1 фунт

Все это хорошо перемешивается, кладется в банку и хранится для употребления. Для пирогов берется слоеное тесто, раскатывается и режется на куски величиною в пол-ладони; нижняя часть пирога должна иметь в середине ямочку, куда кладется вышеописанная начинка, и закрывается другой такой же половинкой; в таком виде пироги ставятся на железном листе в печь. На столе должно снять верхнюю половинку, посыпать на начинку чайную ложку мелкого сахара, налить в пирог бережно рома, чтобы ром не пролился (ибо тогда пригорит корка), и зажечь; когда же ром погаснет, накрыть верхней половинкой и кушать — меня поминая.

Примерный обед

(Все пропорции постоянно рассчитываются на 10 человек.)

1. Суп-пюре из дичи с каштанами

Это блюдо совсем не так дорого, как может показаться с первого взгляда. Каштаны для супа можно употреблять *сухие чищеные*, которые продаются везде в овощных лавках; надобно только отбирать и откидывать попорченные. Суп делается следующим образом: сделав бульон по правилам (см. описание бульона в лекции 1), пропустите его сквозь салфетку; отделите часть этого бульона в особую кастрюльку и, положив в нее до сотни каштанов, варите до того, чтобы каштаны сделались мягкими. Тогда протрите каштаны сквозь частое решето. Между тем у вас должна быть заготовлена жареная (но не пережаренная) и простуженная дичь: тетерев, или два рябчика, или ползайца; снимите дичь с костей и изотрите ее в каменной ступке деревянным пестом и также протрите сквозь решето. Потом соедините все вместе — и чистый бульон, и бульон, оставшийся из-под каштанов, и протертые каштаны, и протертую дичь, — подогрейте, и суп ваш готов. По нужде можно заменить каштаны облупленным и потом испеченным картофелем, но уж это не то. Для охотников можно истереть в тот же суп луковицу, докрасна изжаренную в масле.

2. Риссолеты

Возьмите фунт муки, насыпьте так, чтобы в середине была ямочка; в эту ямочку положите полфунта масла, три цельные яйца, щепоть соли и стакан воды; мешайте скорее, чтобы вышло нежное тесто, которое потом раскатывается и режется на куски величиною в ладонь. Между тем вы приготовили следующий фарш: возьмите какое бы то ни было сырое мелкорубленое мясо, такое же количество фарша из невареных сосисок, одну луковицу, мелко изрубленную, щепоть петрушки, соли, немного хлебного мякиша и два сбитые лопаткою яйца: все это вместе смешайте и припустите в кастрюлю с маслом, подмешивая немного муки; потом в кастрюлю прибавьте немного бульона и поставьте на плиту, чтобы фарш сделался мягким; потом сбросьте все это на сито, чтоб жижа стекла; фарш кладите на кружки теста, загните его, смажьте окраины яйцом, чтобы слиплись, обмажьте яйцом весь пирожок с обеих сторон и, обваляв в мелких сахарных сухарях, жарьте на сковороде. На блюдо под пирожки хорошо положить сильно прожаренные листья петрушки, чтобы хрустели на зубах.

3. Телячья эпиграмма

(См. описание выше, лекция 3.)

4. Зимний огородник

Возьмите хорошо очищенные три репы, три моркови, три свеклы, шесть картофелей, шесть сельдерей, две луковицы и три корня петрушки. Все вместе положите в простой глиняный горшок, прибавив немного соли, но ни капли воды, ни масла; горшок закройте крышкой, обмажьте окраины тестом и поставьте в печь часов на пять. Потом выньте все, что в горшке, протрите сквозь сито на железную глубокую тарелку, посыпьте сверху тертым пармезаном и поставьте в шкаф, чтобы зарумянилось. К этому блюду подается свежее масло.

5. Жареный заяц

Этого жареного не любят, потому что его не умеют жарить или портят разными приправами. Но заяц, особливо русак, есть одно из самых вкусных жарких — только надобно его *не дожаривать*. Снимите с зайца шкурки (их три); мозг, печень, легкое и кровь отложите особо, а самого зайца обверните аккуратно шпеком (соленым свиным жиром), затянув шнурками; в таком виде жарьте на вертеле или хоть в шкафу, но пробуйте жареное ножом; заяц *внутри должен быть красен*, иначе он теряет весь вкус. Кровь, печень, мозги, легкое изотрите в ступе и положите (все сырое) в гренки, сделанные с ямочкой из хлеба, полейте в ямочку сока из-под жареного и поставьте эти гренки в пыл на сковороде с маслом, но на *одну минуту*. Эти гренки

обкладываются вокруг зайца, с которого, разумеется, шнурки снимаются.

6. Минцпайзы

(См. выше, в лекции 3.)

Лекция 4

Теория соусов (Соус поджаренный красный Белый соус Желе, или сок • Испанский соус и бархатный) • Примерный обед (Щи • Рисовые шарики • Индейка под майонезом • Картофель под бархатом • Лещ под черным маслом)

Я собирался, милостивые государи, рассказать вам преинтересные вещи, ибо чем более вхож в свой предмет, тем более нахожу в нем вкуса, приятности и занимательности; надеюсь, что по крайней мере в первом пункте мы с вами одного мнения (*общие, единодушные и искренние рукоплескания*). Но я должен оставить в стороне все интересные вещи, которые вы со временем от меня услышите, ибо спешу сообщить вам *теорию* соусов! Прошу, милостивые государи, всего вашего внимания; сей предмет — труднейший в кухонном деле. Когда я изложу его в подробности, тогда мне будет просторнее при выборе примерных блюд, которыми я оканчиваю каждую лекцию; ибо заметьте, милостивые государи, я до сих пор рекомендовал вам только такие блюда, в которые соусы почти не входили, а это — скажу без самолюбия — не так-то легко. Вообще я поставил себе правилом не рекомендовать ни одного блюда, которого устройству нельзя было бы научиться из моих лекций. Обратимся же к теории соусов, этому основанию всех деликатных блюд.

Соусов, как вам известно, милостивые государи, бесчисленное множество; они — приправа каждому блюду, ими самое обыкновенное мясо или рыба обращаются в отличное, щегольское блюдо. Но, собственно, существуют только четыре *главные, основные соуса*, из которых, при помощи разных примесей, составляются *все возможные* соусы. Сии главные, основные соусы суть:

1) Поджаренный красный (roux).
2) Белый (roux blanc).
3) Желе, или сок (jus), и, наконец,
4) Испанский (grande sauce espagnole) и бархатный (veloute).

1. Соус поджаренный красный

Положите в кастрюлю масла и поставьте на огонь, помешивая; когда масло растопилось, положите в него муки крупитчатой столько, сколько может взмочить ее масло, и беспрестанно мешайте; как скоро эта смесь начнет кипеть, поставьте кастрюлю на самый малый огонь и держите кастрюлю на нем до тех пор, пока смесь не получит цвета, близкого к *красной меди*; во все продолжение этого времени надобно мешать в кастрюле беспрестанно деревянною лопаткою, чтобы соус не

пристал ко дну и не пригорел. Таким образом составленный соус может быть сделан в большом количестве, ибо он очень хорошо сохраняется — разумеется, в глиняной посуде.

2. Белый соус

Делается точно таким же образом, как и красный, с тою разницею, что его не должно доводить до красноты и, следственно, менее держать на огне после того, как он раз вскипел. Белый соус не сохраняется, и потому его надобно делать всякой раз, когда готовят кушанье.

Примечание. Эти два соуса довольно легко делать, но надобно в точности следовать изложенным нами правилам. Многие повара, чтобы скорее отделаться, сыплют в кастрюлю муку прежде, нежели масло распустилось; разумеется, мука скорее зарумянится, но такой соус испортит всякое блюдо, в которое его положат.

3. Желе, или сок

Вот важный соус и который не должен переводиться в благоустроенной кухне. Этот соус идет и в холодные, и в горячие блюда; сверх того, материал для него всегда под рукою.

Возьмите:

Телячьих ножек — 4

Обрезки от разной дичины, от живности, от котлет, а хорошо положить и целую какую-либо дичину

Моркови — 2

Луковиц с воткнутою одною гвоздичкою — 2

Телячью почку с жиром — 1

Почку от ветчины, хорошо вымоченную — 1

1-й прием. Все это сырое облейте в кастрюле полубутылкой белого вина, и потом налейте бульона (см. лекцию 1) столько, чтобы покрыть им все мясо. Закройте кастрюлю и поставьте на огонь на добрые полчаса; вы аккуратно снимаете пену; наконец, когда смесь в кастрюльке начнет густеть, ставьте на плиту часа на два на легком жаре. Когда соус начнет румяниться, режьте ножом в кастрюле и дичину и почки, чтобы их сок присоединился к соусу.

2-й прием. Теперь самая важная минута. Вы продолжаете держать кастрюлю на огне, чтобы смесь густела. Чем ближе к концу, тем труднее, ибо соус может *не дойти* или *перейти*. Для сего есть проба; вынимайте соуса на кончик ножа и катайте из соуса в пальцах шарик; если соус готов, шарик легко сделается, если нет — соус прильнет к пальцам.

3-й прием. Когда шарик донесет вам, что соус готов, составьте кастрюлю с плиты минут на двадцать, вытрите на краях кастрюли пригорелые брызги, налейте в нее четыре разливательные ложки

бульона, чтобы развести, положите пучок из душистых трав (петрушки, базилика, тмина; сии травы пучком делаются для того, чтобы их можно было удобнее вынуть) и *половину* лаврового листка. Доведите кастрюлю снова до кипятка постепенно, наконец процедите сквозь салфетку и словите весь жир с величайшим старанием.

4-й прием. Готовый таким образом соус должно очистить яйцами, что вы делаете следующим образом: возьмите три яичных белка, сбейте их лопаткой на особом блюде и выложите их в кастрюлю с вашим соусом, поставьте на огонь, доведите до кипятка, а между тем беспрестанно мешайте в кастрюле лопаткою; как скоро вскипело, тотчас снимите с огня и, когда остынет, пропустите сквозь сито, и вы получите прекрасное прозрачное желе, или сок, который долго сохраняется в глиняной посуде.

4. Испанский соус и бархатный

Для сего соуса сначала точно те же *три первые* приема, как и для *желе*. Но засим начинается новая история.

Сок не очищается яйцами, но берется его как он есть, после третьего приема, четыре столовые ложки, которыми мало-помалу разводится до полуфунта *поджаренного красного* соуса. Когда вы развели, прибавляйте понемногу *сока*, чтобы развести более; все это делается на большом огне; как скоро соус начал кипеть, составьте на плиту и снимите пену, потом положите в ту же кастрюлю десятка четыре изрубленных шампиньонов, пучок душистых трав и половину лаврового листка; в таком виде соус должен кипеть полтора часа; снимите снова, словите жир, прибавьте бульона и опять кипятите час — и повторяйте это до тех пор, пока на соусе не образуется белая пена — признак, что жир очищен. Шампиньоны и травы вынимаются мало-помалу при очищении от жира.

Засим влейте ваш соус в большую кастрюлю и сбивайте ее на огне, чтобы соус сгустел; когда лопатка покрывается блестящим желе — это знак, что пора пропустить соус сквозь самое мелкое сито.

Пропущенное кладется в глиняную посуду, вы закрываете это крышкою и ставите на стол кухонный; но *каждые четверть часа* должно помешивать в посудине ложкою, чтобы не образовалась пленка при застывании. Таким образом, вы получаете настоящий испанский соус, которого употребление будет показано в своем месте.

Бархатный соус только тем отличается от испанского, что смешивается не с *красным* соусом, а с *белым*.

Заметить должно, что желе, или сок, может быть сделан (как

сказано выше) и прежде, но испанский соус должен сделаться в день самого обеда, иначе он испортится.

Из всего сказанного вы можете убедиться, милостивые государи, в важной истине, а именно: что *все эти соусы требуют не столько денег, сколько терпения и усердия со стороны повара*. Знаю, что сим замечанием я оскорблю многих почтенных артистов и навлеку, может быть, на себя их негодование, но что делать! Истина мне дороже жизни!

В будущей лекции я вам изложу обыкновенно употребляемые *поспешные* способы для делания *желе*, или *сока*, и *испанского* соуса; но вы увидите, заслуживают ли подобные смеси столь почетных названий. На сей раз ограничусь указанием на один из *маленьких* соусов, в который входят основные, а именно *бешамель*; замечу, что обыкновенно называемая в кухнях *бешамель* есть не иное что, как наглая насмешка над кухонным искусством.

Для бешамели вы делаете *сок* точно так, как он выше описан до 4-го приема, с тою разницею, что он не должен румяниться; прибавьте к нему понемногу разведенного соком же белого соуса; когда хорошо разошлось, поставьте кастрюлю на сильный огонь; когда вскипит, снимите пену и положите в кастрюлю десятка три рубленых шампиньонов; затем поставьте снова кастрюлю на ровный и легкий огонь на полтора часа. Затем вы несколько раз очищаете от жира тем же способом, как сказано выше касательно испанского соуса, и вливаете в вашу смесь мало-помалу бутылку *сырых сливок*. И *бешамель* готова.

Примерный обед

Примечание. Я намерен иногда вводить сюда настоящие русские блюда, которые, к сожалению, начинают забываться или портятся иностранными поварами. На первый раз опишу:

1. Щи

«Что за хозяйка, если щей не умеет сварить», — говорит русская пословица. Но щи — щам рознь. Я рекомендую *щи двойные*. Для сего накануне сварите щи, как обыкновенно, из сырой или свежей капусты, двух морковей, одной репы и двух луковиц; на ночь поставьте в глиняном горшке *на мороз*; поутру разогрейте, пропустите сквозь сито жижу, а гущу, то есть и овощь и говядину, протрите сквозь частое решето и на этой жиже, а не на простой воде варите *новые щи* с новой капустой, кореньями,

говядиной, как обыкновенно.

2. Рисовые шарики

Сварите 10 столовых ложек риса (как было описано для супа-пюре в лекции 1), смешайте его с ложкою *желе, сбитого с белым соусом* (см. выше), а еще лучше с ложкою *бархатного* соуса, двумя ложками пармезана и, если угодно, столько мускатного ореха, сколько можно захватить на кончик ножа. Когда хорошо смешано, разделите все на 10 равных частей; сожмите в круглой деревянной ложке каждую часть, сделайте в ней ямочку, в эту ямочку положите фарша как для риссолетов (см. лекцию 3), закройте его рисом, закатайте в пармезане, обмокните в битые яйца, закатайте снова в сахарных сухарях и жарьте в масле, потряхивая, чтобы шарики катались. Чуть они начнут румяниться, поставьте их в шкаф дорумяниваться.

3. Индейка под майонезом

Возьмите мороженую индейку, опустите ее в воду со льдом и оставьте так на ночь в комнате; к утру она будет как свежая; запустите в хлуп ножик и вырежьте брюшную кость, не трогая ни мяса, ни, особенно, кожи; затем возьмите телячью печень и соленый язык — все мелко изрубленное, немного рубленого лука, перца и соли, и, если угодно, трюфелей (французские — целиком, польские или молдавские — мелкорубленые). Положите все это в индейку, зашейте кожу нитками и варите ее в таком виде на малом огне часов пять; когда поспеет, выньте нитки, покройте индейку майонезом (см. в лекции 1, блюдо четвертое) и дайте застыть.

4. Картофель под бархатом

Сварите картофель, облупите, нарежьте кружками, и припустите в кастрюле с маслом, петрушкою, маленьким луком (эшалотками), перцем, солью и чайной ложкой хорошего уксуса. Когда сварится, покройте желеем, сбитым на огне с *белым* соусом.

5. Лещ под черным маслом

Положите масла на сковороду и держите его до того на огне, чтобы оно не пригорело, но только почернело; снимите пену и слейте со сковороды черное масло так, чтобы осадка осталась на сковороде; выбросьте эту осадку вон, вытрите сковороду, налейте на нее добрую рюмку уксуса с солью и, когда разогреется, смешайте с черным маслом. Этою смесью облейте жаренного в мелких сухарях леща.

Примечание. Лучшая часть в леще — голова, в которой есть чудесный язык, или так называемый *тумак*, — радость гастронома!

Лекция 5

Мещанские соусы (Мясной сок, или мещанское желе Бархатный мещанский соус Испанский мещанский соус) • Блины • О блинах вообще (Гречневые блины • Красные блины • Блины с яйцами • Блины с яичницей • Блины с творогом • Блины с луком • Блины со снятками • Блины с пармезаном • Блины с зеленым сыром • Блины с мозгами • Блины с налимовой печенкой • Блины с ветчиной • Блины с селедкой • Блины-суфле • Сладкие блины • Постные блины • Подливки к блинам) • Средство сохранять масло

В прошедшую лекцию, изложив вам, милостивые государи, настоящее составление главных соусов, я обещал рассказать вам и более простое устройство оных. Эти соусы называются *мещанскими*, за ними меньше хлопот, но и выходит совсем другое, хотя почти те же материалы употребляются.

Белый и *красный поджаренный* не делаются иначе, как описано в лекции 4.

Мясной сок, или мещанское желе

Возьмите

обрезки всякого мяса, особенно дичи;

4 телячьих ножки;

если угодно — трюфелей;

2 моркови;

2 луковицы с одною гвоздичкою;

1 пучок душистых трав (см. лекцию 4).

Положите все в кастрюльку сырое, без соли и вылейте в нее полбутылки белого вина; варите до тех пор, пока начнет густеть, тогда прибавьте четыре кухонные ложки бульона, чтобы смесь не пристала ко дну; посолите, но немного; дайте хорошо прокипеть, пропустите сквозь сито и очистите тремя яичными белками (см. лекцию 4).

Бархатный мещанский соус

Возьмите:

полфунта обрезков телячьих;

одно вымя;

обрезков дичи;

пятнадцать шампиньонов.

Все это припустите в кастрюле в масле, но до краски не доводите.

Прибавьте в кастрюлю:

щепоть соли;

десять штук перца крупного;

мускатного ореха — на конце ножа;

один пучок душистых трав;
полморкови изрезанной;
две луковицы с гвоздичками;
три столовые ложки муки крупитчатой;
три кухонные ложки бульона.

Поставьте на огонь на полтора часа и потом пропустите сквозь сито. Ложка такого соуса улучшает всякий другой.

Испанский мещанский соус

Отличается от бархатного только тем, что после последнего кипяченья прибавляется полбутылки белого вина и потом снова ставится на легкий огонь часа на два, после чего пропускается сквозь сито.

Из этого описания вы легко можете усмотреть, что так называемые *бархатный* и *испанский* соусы в мещанской кухне совсем не то, что настоящие бархатный и испанский соусы, но и они могут пригодиться.

К сожалению, я должен прервать сии любопытные наблюдения потому… потому что *наступает масленица*. Покойный Пушкин сохранил в примечаниях к своим сочинениям сказание об одном журналисте, который, не выдав в срок книжку, извинялся печатно пред своими подписчиками тем, «*что издатель на масленице загулял*»[31]. Нет, милостивые государи, успокойтесь, не такая причина заставляет меня отступить от строгого систематического порядка! Мой проницательный и глубокомысленный взор всегда устремлен на вашу кухню, и я смело могу сказать, как знаменитый кухмистер Ватель в водевиле: «Vous me trouverez toujours au feu!»[32] В одном журнале, после некоторых комплиментов моей учености, которые я принимаю со всем достоинством и скромностию великого человека, сделано было весьма тонкое замечание о том, что перед масленицею не худо бы знаменитому доктору Пуфу обратить свое внимание на *теорию блинов*. Вы понимаете, милостивые государи, что я не могу остаться безмолвным при таком щекотливом вызове! Я знаю, что это замечание внушено моими врагами, недоброжелателями и завистниками, которых интриги я вижу так ясно, как котлету на зеленом шпинате. Они думали привести меня в недоумение! Вот мой ответ им:

О блинах вообще

Начнем с главнейшей аксиомы: настоящие, коренные русские блины суть блины *грешневые*; все другие блины суть тщетное и

напрасное желание приблизиться к грешневым блинам. Конечно, каждый сорт имеет свои достоинства, — но обратите внимание на то примечательное различие, милостивые государи, что все *не грешневые* блины суть более *лепешки*, нежели блины; выключая разве *красных*, о коих будет сказано ниже.

1. Грешневые блины

Грешневая мука должна быть самая лучшая, не мерзлая, без комков и хорошо высеянная. Основательный повар всегда просеет самую лучшую муку сквозь мельчайшее сито.

Обдайте муку кипятком; дайте ей постоять час; разведите *кипятком* так, чтобы тесто на ложке не переливалось, но тянулось нитями, как хороший пармезан; когда разведенное тесто (опара) простынет, но еще будет тепленько, прибавьте дрожжей. Все это делается накануне, а в блинный день вы замешиваете опару, отделяете от нее часть; когда тесто поднимется, вы разведите его отделенною опарою, прибавьте соли; когда тесто взойдет, бросайте его, не жалея, на раскаленную чистую сковороду, вымазанную маслом. Блины должны быть в мизинец толщиною.

2. Красные блины

Тайна устройства этих блинов известна не многим и никогда еще не была описана.

Возьмите хорошей крупитчатой муки два фунта и накануне разведите *холодноватой* водой (как парное молоко); положите дрожжей. Наутро сбейте 5 цельных яиц, смешайте их с тестом, дайте взойти и потом пеките как грешневые; сии блины должны быть толщиною в полмизинца; их цвет *красноватый*.

Вот два главных сорта блинов; можно к грешневой муке подмешивать крупитчатой, рисовой муки, мелких круп, но все это не производит новых сортов, а главное здесь — приправы, или припеки.

3. Блины с яйцами

Высыпьте на блин, пока он на сковороде, изрубленных крутых яиц и пеките. Эти блины упоминаю мимоходом; они дурны, ибо яйца слишком засыхают. Я предпочитаю им…

4. Блины с яичницей

Сбейте 10 цельных яиц и полбутылки сливок; пока печется блин, положите на него добрую ложку этой смеси и смотрите, чтобы она не пригорела.

5. Блины с творогом '

Возьмите полфунта свежего творога и разотрите его хорошенько в полбутылке сливок; потом сбейте эту смесь с двумя цельными яйцами и употребляйте для припеки.

6. Блины с луком

Положите цельного лука в горшок, замажьте и поставьте в

печь на час времени, так чтобы лук не успел покраснеть; отнимите все пригорелое, а остальное протрите и это *пюре* употребляйте в припеку; на блинах она зарумянится.

7. Блины со снятками

Очень недурные блины, хотя и редко употребляются; сварите снятки впросырь и, сбросив на сито, употребляйте в припеку. Но все это блины обыкновенные; рекомендую следующие:

8. Блины с пармезаном

Возьмите лучшего пармезана, натрите на терке и бросьте ложку на пекущийся блин.

9. Блины с зеленым сыром

Натрите на терке зеленого сыра и бросьте щепотку, не больше, на пекущийся блин.

Эти обе припеки идут более к красным блинам, но недурно и с грешневыми; сладость неописанная!

10. Блины с мозгами

Возьмите из говяжьих костей мозг, разрежьте его тонкими пластинками и кидайте их на пекущийся блин.

11. Блины с налимовой печенкой

Точно так же поступайте, как и с мозгами

12. Блины с ветчиной

Возьмите вареной холодной ветчины, натертой на терке, пармезану натертого и лукового пюре (см. выше № 6), всего по ровной части, сбейте все это с двумя цельными яйцами и стаканом сливок и употребляйте на припеку.

13. Блины с селедкой

Возьмите хорошую сельдь, вымойте ее просто в воде, но отнюдь не вымачивайте, протрите ее с молоками сквозь чистое решето, возьмите столько же на меру протертых *сырых* яблок и столько же на меру тертого пармезана; смешайте все вместе и употребляйте на припеку. На первый взгляд кажется странным, — но попробуйте.

14. Блины-суфле

Этих блинов два рода: одни *соленые*, другие *сладкие*. Первые из них делаются так:

Возьмите на половину муки крупитчатой и картофельной, прибавьте соли, замесите тесто, раскатайте его в самый тонкий лист и нарежьте из него добрую стопку блинов. Между тем сбейте полфунта тертого пармезана с 5 цельными яйцами и бутылкой сливок. Затем возьмите глиняный (поскочинский) судок и кладите в него, вытерев его маслом, ложку смеси и на нее блин, на блин опять ложку смеси и так доверху; сверху залейте хорошо сбитою смесью, посыпайте еще пармезаном и поставьте в закрытую печь, пока не зарумянится.

15. Сладкие блины

Блины *сладкие* делаются так: блинцы приготовляются как выше описано (см. № 14), только в муку вместо соли кладется сахар. Затем вы сбиваете, на погребе на льду, бутылку сливок, цельных яиц, полфунта мелкого сахара и осьмушку мелко просеянной корицы. Вы этою смесью перекладываете блинцы, сверху закладываете их совсем смесью, посыпаете нескупо сахаром с корицею в порошке и ставите в печь.

16. Постные блины

Рекомендуем вместо масла брать сырые молоки из налимов, растереть их в прованском, ореховом или горчичном масле и употреблять вместо масла для печения блинов.

Подливки к блинам

К блинам можно подавать свежее масло, распущенное в горячей воде (а не растопленное на огне — это ужас!), подогретую в горячей воде сметану, сливки, луковое пюре (см. выше № 6). Подают обыкновенно к блинам икру, но по моему мнению, это — варварство. Подумайте только: блины тогда только хороши, когда горячи так, что язык обжигают; икра хороша тогда только, когда она холодна, как шампанское у доброго хозяина. Соедините ж то и другое вместе — и вы будете кушать *холодные* блины и *горячую* икру! Какая безнравственность!

Средство сохранять масло

Важное дело в блинах — хорошее масло. Его даже в погребе должно держать в банке так, чтобы масло было внизу (для чего можно его удерживать скрещенными палочками), а чтобы сверху вода покрывала масло совершенно. Воду каждый день переменять; при такой предосторожности масло можно сохранять даже в комнате, но главное, чтобы масло было совершенно под водою; всплывшие крупинки бросайте; в течение полдня всплывшее масло уже дурно.

Лекция 6

Вино Постные блюда (Постные сливки Суп грибной • Кулебяка постная • Постный винегрет • Котлеты из каштанов • Трюфели постные)

Итак, милостивые государи, масленица кончилась; с ней умчались невозвратно и хорошенькие маски, и блины, и театр, и страсбургские пироги[33] — от всего осталось только воспоминание, иногда сладкое, частию довольно неприятное! Увы! и пламенные разговоры, и бульон, и горячее пожатие рук, и сливочное масло — все застыло при 25 градусах мороза; но на все есть утешение в сем мире! Мы живем в веке промышленном, утилитарном — надобно всем уметь пользоваться. Знаете ли, что русский мороз есть один из чудеснейших химиков? Да, он делает то, чего не сделать никакому химику: он превращает посредственное и слабое вино в вино первого сорта. Возьмите недорогого, но *чистого* неподделанного вина, как, например, лиссабонское или тенериф в английском магазине[34], или еще лучше — хорошего крымского вика, какое, например, присылается из Магарачского училища виноделия (под ведомством Министерства государственных имуществ) к комиссионеру Шварцкопфу (на углу Малой Морской и Гороховой); лучшее из этих вин продается не дороже 50 копеек серебром; это вино отличного вкуса и, главное — *совершенно чисто*; возьмите, например, бутылок шесть сорта *кастильян*, или *муската*, или *рейнвейн*; откупорьте сии бутылки и выставьте на мороз часа на два или на три; по истечении сего времени во внутренности бутылок образуется ком льда, и, пока он не успел растаять, прочистите горлышко бутылки длинной спицей, которая бы доходила до дна бутылки, и, потряхивая ее, вылейте всю *незастывшую* жидкость в особую бутылку; этой жидкости будет немного более трети бутылки, дополните ее из других замороженных бутылок доверху, закупорьте, засмолите, поставьте ее на день в буфет — отстояться, и вы будете иметь вино, не уступающее в доброте лучшему десятирублевому хересу или мадере. Из шести бутылок вы должны получить до двух с половиной. Оставшееся *замороженным* вино не теряется; оно, растаяв, составляет очень приятный напиток, похожий на воду с вином. Само собою разумеется, что ни в каком случае не должно смешивать разных сортов вин.

Предложив вам сие утешение (cette fiche de consolation[35]), я не могу не вспомнить с благодарностию о тех благоразумных и попечительных хозяевах и хозяйках, которые, с лестною для меня

доверенностию, угощали гостей всеми без исключения сортами блинов, описанных мною в «Записках для хозяев», — и, как говорят, эти блины не были комом. Душевно радуюсь, милостивые государи: это делает вам честь, а мне удовольствие.

Засим я должен приступить к самому щекотливому вопросу в кухонном деле, а именно к постным кушаньям.

Изучая этот важный и затруднительный предмет, я счел долгом перечитать все, что об нем было писано, и с сожалением заметил, что все авторы, писавшие о постных блюдах, выезжают *на постном масле* — прованском, ореховом, маковом и так далее. Величайшее заблуждение! Старый, гибельный предрассудок! Узнайте ж, милостивые государи, великую истину: *постные блюда могут обходиться без масла*! Я не буду говорить вам, каких усилий мне стоило, чтобы дойти до этой простой аксиомы, которая вам покажется так легка и понятна. Слушайте ж! Всякое постное масло может быть заменено тем, что я называю:

1. Постные сливки

Возьмите по фунту:

американских трехгранных орехов;

простых свежих орехов, в особенности волошских;

сладкого (ни одной миндалины горького) миндаля.

Сбейте все в ступе, подливая воды, выжмите, и вы получите превосходные сливки.

Такие сливки надобно и удобно делать каждый день; следственно, они не могут подвергнуться той порче, которая всякому растительному маслу придает неприятный вкус при жаренье.

Для кухонного употребления должно делать сливки из одних американских орехов. Для кого это дорого, тот пусть употребляет миндальное молоко, или даже маковое, или, наконец, конопляное. Но остерегитесь, чтобы не попало горьких миндалей, которыми обыкновенно повара думают сдобрить постные блюда и которые только что портят.

Вышеописанные сливки, или молоко, могут употребляться и для примешивания в тесто, чтобы сделать его сдобным, и для подмазки сковород; с этими сливками должно точно так же обращаться, как с обыкновенными.

Вот несколько испытанных *постных грибных* блюд; в будущий раз я вам сообщу мои наблюдения о рыбном столе без масла.

2. Суп грибной

Возьмите, на меру, одну треть сухих белых или черных грибов и две трети разных овощей, как-то:

1 морковь;

2 репы;

2 луковицы с гвоздиками;

10 картофелей;

2 сельдереи.

Варите грибы особо — их надобно варить по крайней мере часов пять; слейте этот бульон в особую чашку; в другой кастрюле варите овощи часа два, не более, и влейте в них грибной бульон. Вся задача в том, чтоб то и другое варить особо. Обыкновенно грибной суп бывает дурен от одной причины: варят грибы и овощи вместе, — или грибы не выварятся и не дадут изнутри своего вкусного сока, или овощи переварятся.

Этот суп можно делать тремя различными способами: 1-е — как описано выше.

Или 2-е. Протереть овощи сквозь сито — и тогда будет пюре.

3-е. Протереть овощи и, процедив грибы, присыпать сваренного риса. (См. в прежних лекциях — пюре с рисом.)

3. Кулебяка постная

Сделайте сдобное тесто, с тою разницею, что вместо масла вы употребите постные сливки, описанные выше; раскатайте его и положите в него следующую начинку:

вареной грешневой с мелким луком каши или вареного риса;

10 луковиц, испеченных в замазанном горшке и потом протертых;

10 *не* печеных, но истертых на терке кисловатых яблок.

Начинка хорошо перемешивается, и в нее кладется немного соли и перца.

Сия начинка кладется в тесто, которое загибается и сверху мажется постными сливками.

4. Постный винегрет

Возьмите по равной части вареных и нарезанных:

свеклы, картофеля и сельдерей.

Сверх того:

Чайную чашку вареных бобов.

Столько же вареной чечевицы.

Резаных соленых огурцов.

10 моченых разрезанных яблок.

Два десятка соленых грибов.

Шинкованной капусты вполовину против кореньев.

Все перемешайте хорошенько и потом полейте следующим соусом. Возьмите: французской горчицы полную столовую ложку. Смешайте ее в стакане с полстаканом прованского масла. Сюда примешайте: четверть стакана хорошего уксуса, чайную ложку соли, две ложки соуса Coratsch, о коем будет сказано ниже.

5. Котлеты из каштанов

Возьмите сухих грибов и натрите их на терке, сотрите их с

двумя луковицами; прибавьте ложку муки, растертой с постными сливками; разведите грибным бульоном; смешайте все это вместе и уварите хорошенько; в половине варки прибавьте столовую ложку хорошего уксуса и чайную ложку сахара. Все это вместе составит соус для котлет, которые делаются так.

Сварите каштанов свежих или сухих, протрите их сквозь сито и смешайте с ложкою постных сливок.

Из сей смеси сделайте котлеты, обсыпьте их сухарями и пеките в бумаге, пропитанной постными сливками.

Котлеты подаются в своих бумажках, а к ним грибной соус особо, в подливнике.

6. Трюфели постные

Возьмите трюфелей французских или польских; отделите те, которые мельче, изрубите их мелко и смешайте с белым хлебным мякишем, размоченным в постных сливках; эту смесь поставьте на легкий жар и мало-помалу подливайте сливок, чтобы не сгустело. Крупные трюфели положите в кастрюлю и дайте один раз вскипеть в белом вине; попробуйте: мягки ли? Когда готовы, положите их на тарелку горячие, а к ним вышеописанный соус, к которому вы прильете и вино из-под крупных трюфелей.

В заключение рекомендую, для прибавления к постным блюдам, английской *сои*, под названием «Harvey-Sauce», и «Coratsch», которые находятся в английском магазине, а равно и в Милютиных лавках[36]. Рекомендую именно эти сои, и не другие, ибо их много сортов, а не все хороши. Ложка такой сои сдабривает всякое блюдо: и соус, и суп, и жареный картофель.

Для супов в особенности рекомендую недавно появившуюся сухую смесь под названием «Brand's Harbaceous mixture» — это род душистого перца, смешанного с разными пряностями. Эту смесь можно также найти во всех порядочных овощных лавках. Ею посыпают кушанье на столе, как обыкновенным перцем.

Лекция 7

Кухонные заблуждения Роскошные, но дурные обеды Русско-французская уха

Кто из нас, милостивые государи, не сумеет сделать ухи или, по крайней мере, рассказать, как ее делают? Если б кто стал рассказывать об этом с профессорской кафедры, может быть, некоторыми это было бы принято за насмешку, за шутку, которая, согласитесь, была бы совершенно неприличною, когда дело идет о кухонном искусстве. Однако ж я должен признаться, посреди моей обширной практики мне не раз случалось заметить с истинным негодованием, что часто *тысячная* уха никуда не годилась — она была испорчена безделицей — лимоном! Сделайте одолжение, милостивые государи, не заключите из сего замечания, что я намерен быть нововводителем, порицателем укоренившихся нравов и обычаев, словом, чтобы я считал для ухи лимон примесью непристойною! Я далек от такого дерзкого вольнодумства; я хочу только вывести на справку следующее обстоятельство: вы даете обед, не жалеете издержек — у вас для ухи и живые стерляди, и шампанское, и налимовая печенка… вы спокойны; призываете повара, объясняете ему всю важность предстоящего подвига и между слов скажете: «Да не забудь, братец, положить лимона». — «Слушаю-с», — отвечает доморощенный артист. Собралися гости, — вы уже раздразнили их голодное любопытство, рассказали о приготовлении вашей ухи, — решительная минута наступает — уха на столе! Вы смотрите, ждете всеобщего восторга, залпа восклицаний… первый гость поднес ложку ко рту и поморщился, второй — также, третий — также, — вы в недоумении, — отведываете сами — о, ужас! уха горька, горька, как омик!

Призывается повар для объяснения:

— Скажи, братец, отчего уха горька?

— Я уже сам, сударь, заметил, что горька, а отчего, не могу доложить… верно, уж в рыбе что-нибудь такое…

— Чему быть в рыбе! Ты, верно, дурно вычистил, проколол желчь…

— Нет-с; желчь у меня вынута чисто — извольте сами посмотреть, я ее отложил из каждой рыбы особо…

(Так всегда делается у заботливого хозяина для поверки действий повара.)

— Да отчего ж ухе быть горькой?

— Не могу доложить, уж верно, это так, в рыбе… а я уж старался, и солил мало, и лимона еще в другой раз подбавлял…

Варвар! в этих словах его обвинение — и ваше! Зачем вы не учили его основательно, теоретически! Вы думали, что поваром можно сделаться по привычке, понаслышке, что можно составлять блюда по рецептам, которые печатаются в наших варварских кухонных книгах! Вот ваше наказание! Вы мимоходом сказали повару об лимоне, он и накромсал лимона; ему, варвару, и в мысль не приходило, что в лимоне три совершенно различные части: сердцевина — кисла, но не ароматна, желтая верхушка, или цедра, — имеет вкус жгучий и ароматный, наконец, между ними белое тело — горько, как полынь, и портит всякое блюдо, как равно и лимонные зерна. В кухне можно употреблять или один сок лимонный, тщательно очищенный от зерен; или сердцевина вырезывается тщательно из белого тела, очищается от зерен и кладется в уху маленькими ломтиками; или, наконец, когда нужна и цедра, желтая поверхность лимона тщательно срезывается, толщиною в почтовую бумагу, чтобы не захватить ничего белого. Тогда лимон достигает своей цели и его можно класть и в уху, как во многие другие похлебки. Этого мало: хозяин зовет вас на обед, уверяя, что уха будет *на одном шампанском*, — остерегитесь: уха будет дурна! Никакой бульон из одного вина невозможен! Всякая рыба, мясо, овощь — *все должно вариться в воде*. Это правило будет понятно тому, кто вникнул в теорию составления бульона, изложенную в первой моей лекции и на которую я не могу довольно обратить ваше внимание. Вино должно прибавляться после первого кипячения, и то не в большом количестве, не более четвертой или пятой части на все количество бульона.

Вы знаете испещренную политипажами[37] книгу «*Маленькие несчастия в жизни человека*» («Les Petites miseres de la vie humaine»), я когда-нибудь сообщу вам маленькие несчастия в кухонном деле — они еще поразительнее и чувствительнее. Хотите ли знать признаки, по которым вы можете узнать роскошный обед внезапно разжившегося молодца? *Скажи мне, как ты ешь, — я скажу — кто ты*! — глубокая истина! Разжившийся молодец хочет дать обед на славу; он пригласил половину города — ничего не жалеет; ему хочется, чтобы у него было все, о чем он слыхал в порядочных домах, и еще больше. Но ни воспитание, ни образ жизни не дали ему того тонкого, изящного вкуса, которым отличается человек образованный. На столе у него нет только птичьего молока; всюду золото и серебро — а ничего в рот нельзя взять. Уха — горькая; пирожки с трюфелями — но сделаны не в ту минуту, как подавать, а оттого холодны и жестки; бифштекс подают на серебряных тарелках, но тарелки не нагреты, и оттого бифштекс стынет на них еще скорее,

нежели на фарфоровых; желе вокруг рыбы на шампанском, но — или распустилось, или его надобно резать ножом; зелень — необыкновенная по времени года, куплена на золотники, почти на вес золота — но она с песком; трюфелей — море, но они переварены и потеряли весь аромат; на жаркое — фазаны, но они пережарены; перед вами 20-рублевый лафит, но он только что из погреба; шампанское в серебряных вазах, но в них забыли положить льда; наконец, о кухонном масле вовсе не позаботились; оно куплено, правда, свежее, но принесено в кухню с утра и успело до обеда прогоркнуть, что и отзывается во всех блюдах!..

Вот, милостивые государи, от чего я хотел бы предохранить вас, ибо — повторяю: есть хорошо — очень дешево, ежели только за это дело приняться с умением и сообразно с правилами науки.

Но мы отдалились от ухи. Я намерен сообщить вам глубокомысленные наблюдения о ней знаменитого Карема, Наполеонова повара. Он, подобно своим единоземцам, не вдается в порицания, — нет, он говорит о русской ухе не только с достодолжным уважением, но даже с энтузиазмом. Вот его собственные слова, переданные с наивозможною точностию: «Если черепаховый суп принадлежит Англии, то уха, суп из рыбы, принадлежит России». (Каково?) Петербургские купцы издерживают до двух или трех сот рублей, чтобы угостить ухою друзей своих. Но это ничто в сравнении с огромными суммами, которые употребляются на сей предмет большими боярами. Знаменитый кухмистер Рикет сообщил мне следующие подробности об ухе, которая была подана на обеде Потемкина[38] в Таврическом дворце, в присутствии всего двора и иностранных посланников; его рассказ может дать высокое понятие о величии (в подлиннике: grandiose) этой похлебки.

«Всего замечательнее, — говорит Рикет, — на этом торжественном пиршестве знаменитого боярина была уха, составленная из одних стерлядей, огромной величины; она была налита в огромную серебряную вазу, которой отделка превосходила изяществом все, что до того было известно в этом роде. Эта ваза была поставлена на особом возвышении, в одной стороне роскошной залы; уха торжественно разливалась *двадцатью четырьмя* столовыми дворецкими! Эта уха стоила 15 000 рублей серебром, то есть до 60 000 франков».

Такой рассказ не удивит тех, которые знают из слов графа Сегюра[39], что ежедневный обед князя-гастронома стоил не менее 800 рублей (3200 франков), не включая в это число тепличных зелени и фруктов.

«О, Лукулл! ты роскошнейший из римлян! — восклицает

Карем. — Приходила ли тебе в голову похлебка, столь великолепная, столь достойная великого гастронома!»

Засим Карем рассказывает об ухе, которую он делал в Ахене на конгрессе, и как он старался заменить стерлядь, которой он не мог там иметь, к величайшему своему прискорбию.

Должно заметить, что уха Каремова есть уха *скоромная*. Но рекомендуемые им мяса могут легко быть заменены рыбою.

Положите в кастрюлю две жареные курицы, телячью почку с жиром и нужное количество бульона; прокипятивши по правилам и сняв пену, прибавьте:

2 моркови, 2 репы, 2 луковицы, 1 связку лука-порея, 1 сельдерею с зеленью.

После пяти часов легкого кипяченья снимите жир и пропустите жижу сквозь салфетку; потом срежьте филеи с ершей, окуней и угря и припустите их с небольшим количеством соли; через час вымойте эти филеи, отбросьте на салфетку, чтоб высохли, и положите в кастрюльку. Затем приготовьте фарш из рыбы с пюре из шампиньонов и сделайте из него кенели. Но этого мало: необходим рыбий сок, который делается следующим образом: положите в кастрюльку остатки окуней, угря и другой рыбы, вами употребленной, и нарезанных налимов, две луковицы, две моркови ломтиками, корень петрушки, листок лавровый, немного перца, мускатного ореха, две гвоздички и две большие ложки бульона, сначала вами приготовленного; поставьте эту кастрюлю на легкий огонь, на час времени, и потом *продавите* этот сок сквозь сито и пропущенное поставьте снова на огонь минут на двадцать; слейте этот сок, придерживая крышкой, в бульон, вами прежде приготовленный; прибавьте несколько листков щавеля; между тем у вас должны быть уже готовы рыбьи филеи и кенели из фарша и сверх того полная тарелка сваренных в бульоне налимовых печенок; соедините эти филеи, кенели и печенки с жижею и подавайте.

Лекция 8

Необходимые объяснения Кухонные анекдоты

Если, милостивые государи, моими многотрудными изысканиями, моими усилиями удовлетворить вашему тонкому вкусу я получил некоторое право на вашу доверенность и внимание — защитите меня! Доктор Пуф подвергается величайшей опасности! Против меня заговор всех поваров, поваренков, кухарок, закупщиков, столовых дворецких, поставщиков, словом, всех тех особ, которым, по непонятным для меня причинам, не нравится мое любимое утверждение, что есть хорошо — очень дешево и что нет ничего зазорного для доброго хозяина или хозяйки понимать, что такое делается на кухне. К этому почтенному обществу присоединились и те господа, о которых я упоминал в последней лекции и которые, бросая на обед тысячи, не могут постигнуть, отчего уха горька, отчего испортилось кухонное масло, отчего говядины не укусишь. В ожидании явных нападений обо мне стараются распустить самые неблагонамеренные и неблаговидные слухи. Одни дошли до того, что утверждают, будто *я не существую*!.. Что может быть этого обиднее? Другие, более дальновидные, уверены, что, несмотря на мое имя, я принадлежу к женскому полу. Как вам это нравится? Некоторые исподтишка замечают, что я — произведение шаловливых минут одного знаменитого в литературе пера, которое будто бы однажды набросало на бумагу дополнение к известному сочинению знаменитого Брилья-Саварина «Physiologie du gout, ou Meditations de Gastronomie transcendante» («Физиология вкуса, или Размышления о Трансцендентальной гастрономии»); наконец, многие попали на мысль, что я просто, без дальних околичностей, *повар без места* и стараюсь своими лекциями приобрести себе известность. Все это, милостивые государи, как вы сами изволите видеть, не имеет ни малейшего основания, и вот тому доказательства.

В нашем просвещенном XIX веке утверждать, что *Пуф* не существует, — есть явная нелепость, опровергаемая ежедневными опытами.

Принадлежать к прекрасному полу для меня такая честь, что я не смею от нее отказываться, хотя бы многое мог сказать против такого предположения.

Что доктор Пуф литератор — кто в этом когда-нибудь сомневался? — потрудитесь оглянуться. Но что Пуф занимается кухонным делом из шалости — это явная несправедливость. Глубина и основательность моих положений, моя совестливость и

отчетливость показывают, что во мне желудок близок к сердцу! Да и у кого, скажите, у кого найдется столько духа, чтоб решиться на эпиграмму против индейки с трюфелями, против янтарной стерляди, против котлеты в папильотах?..

На предположение: повар ли я? — отвечать не буду! Пусть за меня отвечают мои творения! Подумайте: может ли не *повар*, не артист кухонного дела входить во все практические подробности искусства, знать все пропорции, указать на все приемы, о которых упоминается в моих лекциях? Но что я повар *не без места* — тому доказательство, милостивые государи, мое присутствие в вашем почтенном обществе, ваши знаки лестного одобрения, внимания и проч. и проч.

Впрочем, это не новое! Не впервые художникам кухонного дела испытывать несправедливость людей и страдать за правду. В кухонных летописях сохранились сказания о смерти знаменитого кухмистера Вателя — кто ее не знает? Если кто не знает, объявите — я расскажу. Но есть и другого рода несчастия, которые преследуют великого повара. Нельзя без негодования и без умиления читать, например, рассказ Карема о затруднительном положении Наполеонова повара на острове Св. Елены; мы когда-нибудь сообщим это нашим слушателям; на сей раз постараемся тронуть ваше сердце печальною повестию о страданиях Камбасересова повара; заимствуем слова знаменитого Карема, который вполне мог понять и оценить эти страдания; они находятся в письме его к известной леди Морган[40]:

«Мои экстраординарные работы (mes travaux d'extra), — говорит Карем, — ставили меня в сношения с лучшими домами французской империи. Я питал всегда глубокое уважение к г. Гранманшу, главному кухмистеру у архиканцлера Камбасереса. Этот почтенный муж часто возлагал на меня занятия при разных кухонных торжествах; следственно, я собственными глазами мог обозревать состояние кухни в этом доме, состояние весьма незавидное, и вот тому настоящие причины: они не зависели от кухмистера, но парализировали талант его; один Камбасерес был всему виною. Он занимался кухнею, но занимался с такою рассчетливостию, которая была близка к скряжничеству; такая прискорбная система не совместна с гастрономиею.

Камбасерес имел привычку в большие обеды замечать те блюда, которые оставались нетронутыми или едва тронутыми; он записывал их и из этих остатков стола составлял новый обед, приказывая кухмистеру устроить и подогреть эти блюда. (Ах! Если знаменитый сатирик Буало[41] видел эти обеды, что бы написал он про гастронома Камбасереса!)

Что я рассказываю — сущая истина, без преувеличения. Что

мог тут сделать повар? Разумеется, умный кухмистер должен уметь пользоваться остатками; но должен это делать с разбором и с размышлением, и притом так, чтобы присоединением новых веществ скрыть от собеседников свою дипломатическую хитрость. В этом великое дело кухмистера; но это возможно только до некоторой степени; как можно подчинять его таким рассчетам, которые доходят до мелочности? В этом случае никак нельзя оправдать Камбасереса.

Этого мало: Камбасерес, как архиканцлер империи, получал из всех департаментов Франции *в подарок* самые лучшие и редкие съестные припасы! — и что же? все эти сокровища *питательной науки* (science alimentaire) были свалены в обширной кладовой; архиканцлер вел подробную ведомость о количестве сих припасов и о времени их получения, так что кухмистер, к прискорбию, должен был оставаться немым свидетелем того, как лучшие вещи портились, ибо он не мог употреблять их без особенного дозволения архиканцлера, который письменно сообщал, что и когда употребит; часто некоторые из сих припасов, достойные обедов Апиция[42], были вполовину негодны к употреблению и являлись на столе, уже потеряв всю свою свежесть. Что может сравниться с таким положением кухмистера, умеющего ценить себя и свою репутацию!

После падения Наполеона кухня Камбасереса упала еще ниже.

Один почтенный друг мой, отличный повар, ученик господ Лана и Бушсеша, вступил в дом Камбасереса в 1815 году; при первом обеде, им приготовленном и состоявшем лишь из четырех блюд, Камбасерес потребовал горячего пирога с *катышками*. Слово „катышки" невольно заставило моего друга улыбнуться, — он не верил ни ушам, ни глазам своим — точно ли перед ним бывший архиканцлер империи? В совершенном недоумении, не зная, что и думать, он приготовил паштет с кенелью, почками и петушьими гребешками. На другой день Камбасерес сделал кухмистеру выговор, заметив, что его старый повар не такие делал паштеты.

Мой почтенный друг послал немедленно за г. Гранманшем-сыном, который объяснил ему, что архиканцлер любил пироги с катышками по-старинному, то есть чтобы их хоть в стену бросать. Можете себе представить, как тяжело было для моего друга приготовлять такое блюдо, чуждое всякого изящества, — но он принужден был сделать почти деревянные катышки и получил за то от архиканцлера благодарность.

Камбасерес сохранил свою привычку портить съестные припасы прежде, нежели они должны были быть поданы на стол.

Что подавалось за обедом — ужас сказать: разогревали корки холодных пирогов, уже месяца два являвшихся на стол! На протертой чечевице подавали ломтики ветчины времен незапамятных! Для злополучного кухмистера соусы сделались невозможностию, ибо на них не давалось ни денег, ни вина из княжеского погреба, который и без того никогда не отличался! Мой друг бывал принужден покупать вино для своих работ у лавочников. Он сообщил мне (в дополнение к тому, что я рассказал выше), что даже во времена империи Камбасерес из шестнадцати блюд, стоявших на столе, строго приказывал подавать гостям только восемь (во Франции все блюда ставятся на стол), и, если гость требовал какое-либо из запрещенных блюд, столовый дворецкий должен был притворяться, что не слышит… (О, стыд! о, позор!) Иные из гостей сами придвигали к себе блюда, но большая часть не смела к ним прикоснуться, и князю с руки было замечать непочатые блюда. О, стыд! о, профанация гастрономии! Богатые паштеты должны были подаваться вечно и всегда оставаться непочатыми. Таков был приказ амфитриона[43].

Мольер сказал, что тот лучший амфитрион, у кого обедаешь[44]. Плохо обедали у архиканцлера; следственно, он не был истинным амфитрионом. Он не получил свыше дара драгоценного и необходимого тому, к кому благосклонна фортуна! Я оканчиваю эти жалкие подробности! Перо мое отказывается говорить более о скаредности этого человека, стоявшего на высшей точке в империи, богатого донельзя — и который не умел есть!»

Сими достопамятными словами знаменитого и чувствительного Карема и я заключаю нынешнюю лекцию. История кухонных злополучий привела меня в такое волнение, что я не в силах сохранить то хладнокровие и присутствие духа, которые необходимы для применений науки. Зато будущая лекция будет вполне посвящена практической кухне.

Лекция 9

Рыбный суп с кенелями Раковинки с налимами Майонез из рыбы • Матлот из рыбы • Жареное из осетрины • Желе сладкое из винограда

Один знаменитый гастроном путешествовал с двумя дамами; голод принудил их остановиться в трактире довольно порядочной наружности; но — увы! — трактирщик объявил, что прежде их проехали три дилижанса и две почтовые кареты и, как саранча, истребили в трактире все съестное.

Между тем гастроном заметил, что на вертеле жарилась прекраснейшая четверть телятины, на которую дамы, по привычке, поглядывали с большим кокетством.

Но… еще раз — увы! Трактирщик объявил, что эта телятина принадлежала, по праву собственности, трем английским туристам, которые привезли ее с собою и терпеливо ожидали ее, распивая шампанское для прохлаждения.

— По крайней мере, — сказал гастроном трогательным голосом, — по крайней мере, нельзя ли нам сделать хотя яичницу с соком, который напрасно вытекает из телятины?

— О! это другое дело, — отвечал трактирщик, — сок из мяса, на основании общих узаконений и обычая, по праву принадлежит мне, и я без зазрения совести могу употребить его на яичницу для вас.

Сказал и принялся разбивать яйца. Голодному гастроному только того и хотелось: он приблизился к вертелу, вынул из кармана дорожный ножик и ну колоть запрещенный плод; так нанес он телятине с дюжину глубоких, ученых ран, из которых сок должен был вытечь до последней капли, хотя собственно телятина оставалась целехонька.

Затем он занялся, вместе с трактирщиком, окончательным приготовлением яичницы; яйца были разбиты, сбиты, облиты вкусным и питательным соком телятины, и, наконец, блюдо предстало в комнату гастронома. Яичница была чудесная, и еще более вкуса ей придавала насмешка над туристами, которых телятина, в жидком виде, вся сполна перешла в чужую яичницу и которым досталась в удел лишь тень жареного.

Я надеюсь, милостивые государи, что нравственная цель этого сказания будет для всех понятна. «Не пережаривайте, не переваривайте, сохраняйте сок!» Вот что золотыми словами должно быть написано на стене во всякой благоустроенной кухне. Это правило равно относится и к мясу, и к рыбе, и к зелени. Та разница, что в этом случае должно наблюдать постепенность.

Больше всего должно варить и жарить зелень и коренья.

Затем следует рыба.

Потом — мясо, как-то: говядина, баранина, телятина, куры, гуси, утки.

Наконец, дичь всегда должна жариться *впросырь*.

Не забывайте, милостивые государи, этого важного правила: от него зависит все благоденствие кухни и вашего желудка! Знайте: если заяц или тетерев внутри при разрезе не имеет *темно-вишневого* цвета — жареное не годится; оно сухо и дурно варится в желудке. Английские доктора рекомендуют больным и слабым люди так называемый *beef-tea* (мясной чай), и с большим успехом. Вот как приготовляется этот чудесный, вкусный, ароматный и питательный напиток.

Возьмите кусок сырой говядины, очистите его от жира, жил и изрубите мелко; потом положите изрубленное мясо в чайник, облейте кипятком, закройте чайник салфеткою, дайте ему постоять на столе минут десять — и *beef-tea* готов. На чашку сырого мяса кладется две чашки кипятка.

Разница между приготовлением мяса и рыбы состоит в том, что рыба никогда не должна быть *впросырь*, но из этого не следует, что ее должно переваривать; оттого минуту, когда рыба готова, угадать гораздо труднее, нежели когда готово мясо; но общим правилом можно постановить следующее.

Когда вы хотите, например, сварить рыбу, очистите ее, приготовьте совсем как должно; если велика — согните, соединив голову с хвостом, потом налейте *одной воды* в кастрюлю, поставьте на огонь и ждите той минуты, когда вода начнет бить белым ключом; пользуйтесь этой минутой и бросьте в кастрюлю приготовленную рыбу; кипяченье тотчас уменьшится; когда же вода снова закипит, посолите, но не прежде; можете солить не только воду, но вынуть и самую рыбу и потереть ее солью; тогда обвертите рыбу зеленью, например, сельдереи, петрушки, эстрагона, во внутренность рыбы положите мелкого лука, снова доведите воду в кастрюле и, положив в нее рыбу, наблюдайте со вниманием; при первой трещине на рыбе должно полагать, что она готова, если была вся хорошо уложена в кастрюле и совершенно покрыта водою. Тогда составьте кастрюлю с огня. Этим способом вы всегда избегнете опасности переварить рыбу, сделать ее дряблою, деревянною. Для варения мяса изобретены недавно прекрасные кастрюльки, о которых я сообщу вам впоследствии — к *мясоеду*[45]; а теперь займемся одною рыбою.

Во-первых, я хочу обратить ваше внимание на рыбное желе и на постный соус майонез. Они идут на многое.

Возьмите мелкой рыбы, в особенности ершей, сварите их так,

чтобы они вполне разварились, и горячую жижу пропустите сквозь салфетку, не протирая; в эту жижу положите:

1 луковицу с воткнутою в нее гвоздичкою,
10 горошин крупного перца,
1 лавровый листок,
1 стакан белого вина,
половина чайной чашки доброго уксуса,
щепоть соли,
все это поставьте кипеть.

Особо от этого разварите осьмушку осетрового клея и вылейте его в жижу. Обыкновенно повара прибавляют к тому свежую икру, но это величайшее варварство; вы можете положить в жижу цедру, тонко срезанную с лимона, — это не мешает; все другие прибавления только что портят. Поставьте жижу на огонь, кипятите, беспрестанно помешивая мешалкой, до тех пор, пока жижа не сделается чистою; дайте ей постоять и тогда пропускайте ее сквозь салфетку, пока совершенно не очистится.

Из этой жижи, когда она остынет, вы получаете *белое*, или *светлое*, желе.

Если хотите иметь *красное*, то прежде пропуска сквозь салфетку подмешайте к жиже пережженного сахара.

Если хотите иметь *зеленое*, то после пропуска сквозь салфетку сбейте жижу с хорошо протертым пюре из шпината, или эстрагона, или петрушки.

Наконец, для того чтоб обратить жижу в соус *майонез*, поступайте так. Снимите кастрюлю с огня и подмешивайте понемногу прованского масла, беспрестанно сбивая, пока ваша жижа не получит *молочного* цвета; но прибавляйте масла весьма понемногу — все зависит от хорошей сбивки; добрый майонез можно сбить не менее как в полчаса. Кто любит, может в то же время подбавлять и уксуса вместе с маслом, также понемногу. В заключение все снова пропускается сквозь салфетку.

Все эти рыбные жижи хорошо застывают; во время приготовления, пред пропуском сквозь салфетку, выставляйте мешалку на холод, чтобы судить, хорошо ли застывает; если плохо, то должно прибавить разваренного клея; здесь пропорции нельзя определить, ибо много зависит от крепости того уксуса, который вы употребляете: чем крепче уксус, тем вкуснее желе, но труднее застывает.

Все эти четыре рода желе хорошо сделать большим количеством, на неделю; на погребе они не портятся.

Теперь расскажу вам обед, в котором все эти желе могут быть употреблены, под разными видами:

1. Рыбный суп с кенелями

Возьмите:
20 ершей,
2 налима,
2 судака или сига,
1 угря,
1 луковицу с гвоздикою,
2 морковки,
1 репу,
1 петрушку или сельдерею.

Очистив, снимите сырую рыбу с костей, за исключением судаков или сигов; головы, кости, хвосты положите в кастрюлю с вышеозначенною зеленью и поставьте кипеть. После первого прокипа высыпьте в этот бульон две чайные чашки риса или перловых круп.

Между тем рыбье мясо вы разделите на две половины; мясо с ершей и угря истолките в ступе и протрите сквозь частое решето; к этому прибавьте мякиша белого хлеба и снова сотрите все вместе в ступе и протрите еще раз сквозь решето, немного посолив; затем зачерпните этой густой смеси в столовую ложку и приложите сверху другую, чтобы закрыть; в этом виде опускайте ложки в кипящий рыбный бульон до тех пор, пока смесь не окрепнет; должно выйти до 15 ложек, то есть до 15 кенелей; отложите их в сторону; возьмите оставшиеся налимы, нарежьте их ломтиками вместе с печенками и молоками и, посолив, вскидывайте на сковородке, чтобы не пригорели, а только немного усохли.

Затем процедите ваш рыбий бульон сквозь тонкую салфетку, пожимая ее, чтобы вышла густая жижа от риса. Когда пропустите, то кладите в эту жижу сперва ломтики рыбы, а потом кенели и печенки и лайте кипеть, пока кенели и ломтики поспеют.

2. Раковинки с налимами

Постные пирожки вообще дурны; их можно заменять раковинками. Возьмите оставшиеся у вас ломтики налима, прибавьте несколько ломтиков угря и печенок, положите в раковинку, прилейте соуса майонеза, сверху посыпьте сухарными крошками и поставьте в шкаф, чтобы зарумянилось. Подавайте, пока горячо, и при каждой раковине положите четвертушку свежего лимона.

3. Майонез из рыбы

Возьмите какую угодно рыбу: осетрину, белужину, филеи судаков, сигов, ершей и отварите их. Затем возьмите форму, у которой в средине было бы отверстие; в эту форму налейте прежде всего зеленого желе на палец; потом положите в нее филеи вкось; застынет — налейте светлого желе, потом красного,

наконец, майонеза. Когда все застынет, опустите форму в горячую воду на минуту, чтобы положенное в нее отстало от стенок, и вывалите на середину блюда; кругом обложите филеями, обмокнутыми также в желе; в среднее отверстие положите сваренных и изрубленных кореньев: моркови, картофеля, свеклы, сырых яблоков. Это обливается салатным соусом, который делается так: 4 столовые ложки прованского масла, 2 или 1 ложка уксуса, смотря по его крепости. Пол-ложки соли, чайную ложку мелкого перца. Все это кладется в стклянку и сбивается, пока не сгустеет. Верх холодного уберите раковыми шейками, оливками, салатом.

4. Матлот из рыбы (a la mariniere)

Возьмите филеи разных рыб: угря, судаков, лещей и проч.; положите их в кастрюлю и прибавьте: 1 частичку чеснока, поллистка лаврового, щепотку тмина, щепоть соли, красного вина столько, чтобы покрыло всю рыбу, две чайные чашки светлого желе.

Когда кастрюля начнет кипеть, вылейте в нее добрую рюмку хорошего коньяка и зажгите, держа между тем кастрюлю на огне. Должно оставить гореть с четверть часа. Потом выньте филеи на блюда; жижу сбейте с чашкою красного желе, прибавьте сваренных в той же жиже шампиньонов или соленых грибов и два десятка подожженных докрасна луковиц. Этим соусом облейте филеи и подавайте.

5. Жареное из осетрины

Нарежьте осетрину филеями, обмокните их в желе, обсыпьте сухарями и жарьте на сковороде в постных сливках, о которых была речь в прежних лекциях.

6. Желе сладкое из винограда

Облейте фунт сахара водою, чтобы только смочить, положите цедры, тонко срезанной с одного лимона, и весь сок его и сделайте сироп такой, чтобы тянулся на ложке; часть этого сиропа отложите, а в остальной сироп положите фунт винограда, отложив от него десятка три лучших ягод в сторону; в таком виде поставьте кастрюлю на огонь, прибавляя к ней рыбьего клея столько, чтобы на мешалке застывало; процедите несколько раз эту жижу сквозь тонкую салфетку, положите в форму десять ягод винограда облупленных и без семечек; в форму вылейте жижу, застудите, выложите на блюдо; кругом положите остальные очищенные (то есть без кожи и семечек) виноградины и облейте их оставшимся у вас сиропом, не задевая желе.

Лекция 10

Что такое гастрономия? Ее важность в общественном отношении Анекдоты

Я только теперь, милостивые государи, заметил важную ошибку с моей стороны; я говорю вам о *гастрономии* и *гастрономах* — а до сих пор мы еще не решили, что, собственно, значит это слово.

Обыкновенно с гастрономией смешивают *обжорство*; замечу на первый раз, что это и невежливо, и несправедливо. Люди, смешивающие эти два слова, верно, не знают истории и не сильны в философии; они забывают об изящных афинских обедах, о римской пышности, о французской утонченности, наконец, о русском радушном хлебосольстве; они забывают и то, что человек, который обжирается, напивается, недостоин названия гастронома; его чувства притуплены, он делается машиной, которая поглощает все без разбора, сама не зная, как и зачем.

Чтобы уверить вас, милостивые государи, что я знаю по-гречески, я должен вас предуведомить, что гастрономия есть слово греческое[46], и, собственно, значит «наука о законах желудка». Да, милостивые государи, гастрономия — *наука*, и не из последних, ибо требует познаний, размышления и тонкого, образованного вкуса — редкого качества, которое почти добродетель в благоустроенном обществе.

В самом деле, в отношении к политической экономии — гастрономия служит связью между отдаленными народами; по милости гастрономии производится огромная внешняя и внутренняя торговля винами, сахаром, пряностями, ароматами, соленьями, копченьями, всеми возможными съестными припасами, даже фруктами.

Гастрономия поддерживает скотоводство во всех его отраслях, а следственно, и хлебопашество.

Гастрономия, установляя цену вещам потребляемым, готовит верную награду тому, кто посредством искусства улучшит какое-либо естественное произведение.

Гастрономия поддерживает соревнование между рыбными промышленниками, охотниками и другими лицами, которых товары без гастрономии не приносили бы никакой пользы.

Гастрономия поддерживает оранжереи, теплицы, огороды и вообще садоводство.

Гастрономия поддерживает огромный и промышленный класс пирожников, кондитеров, кухмистеров, которые, в свою очередь, доставляют работу и содержание для еще большего класса своих

помощников и рабочего народа.

Гастрономия доставляет весьма значительный таможенный сбор, питает все прямые и косвенные доходы и вообще пускает в обращение огромные суммы денег, которые доходят до беднейших классов народа. И что всего замечательнее: гастрономическая промышленность опирается, с одной стороны, на достатки богатых людей, с другой — на потребности, каждый день возрождающиеся.

В нынешнем состоянии общества трудно вообразить себе целую страну, которая бы питалась одними кореньями или зеленью. Такая страна непременно бы производила людей слабых и скоро была бы завоевана *людьми-мясоедами*. Индийцы, питающиеся рисом, должны были непременно быть завоеваны англичанами, плотно покушавшими ростбифа.

Пойдем далее: сколько прелести гастрономия придает женщине; посмотрите на эту хорошенькую гастрономку за столом; ее глазки горят, румянец выступает на лице, ее разговор, всякое движение одушевлены; ее кокетство получает новую прелесть. Наклонность женщин к гастрономии очень естественна, ибо ничто столько не сохраняет женскую красоту, как гастрономические занятия. Долгие и точные наблюдения показали, что умно обдуманный ежедневный обед удаляет все признаки преждевременной старости, поддерживает свежесть кожи и крепость мускулов. Известно, по физиологическим законам, что морщины происходят от ослабления мускулов; доказано, что те, которые умеют хорошо есть, всегда десятью годами кажутся моложе своих ровесников.

Живописцы очень хорошо это поняли; никому из них не приходило в голову изобразить скрягу дородным, свежим, здоровым.

Гастрономия есть одна из крепчайших общественных связей; говор между людьми, утешает горести; всякий человек за столом развязнее, говорливее, даже добрее. Один известный дипломат обязан был всеми своими успехами очень простому правилу: он заметил, что человек голодный всегда немножко сердит и вообще менее расположен к снисхождению; и потому о самых деликатных вещах он никогда не заводил речи до обеда — но сохранял их к концу обеда, и эта хитрость всегда ему удавалась.

Наконец, гастрономия имеет важное влияние и на супружеское счастие. Супруги-гастрономы имеют случай хоть раз в день встретиться друг с другом, и для такого занятия, которое им обоим приятно и интересно; у них всегда есть готовый предмет для разговора: они могут говорить не только о том, что они кушают, но даже о том, что они кушали и будут кушать, что

они заметили у других; о новом блюде, новом соусе; к этому примешиваются рассказы, замечания, шутка, — им, хотя они и супруги, не скучно, и, следственно, домашняя связь укрепляется.

Разумеется, и другие занятия могут соединять супругов, например музыка, но она не всем дается, и потом — сколько препятствий! И насморк, и расстроенный инструмент, и проч., и проч.; тогда как, напротив, у супругов, любящих хорошо покушать, ко времени обеда являются и одинакая цель, и одинакое расположение, и, наконец, одинакое наслаждение; уверяю вас, что эти минуты много способствуют домашнему счастию.

Это заметил еще знаменитый романист Филдинг; в его романе «Памела»[47] есть описание двух супружеских обедов и их влияния на целый день: старший брат — лорд, человек богатый; меньший муж Памелы, лишившийся наследства за женитьбу и получивший едва достаточное содержание. Лорд и его жена входят в столовую с разных сторон и холодно раскланиваются друг с другом, за стол, установленный золотою посудою; обед, их не занимает, они смотрят на него с презрением, как на скучную необходимость, они едят без удовольствия и молчат. Наконец, завязывается вялый разговор, для обоих скучный; этот разговор скоро переходит в неприятный спор, спор в ссору, и супруги разбегаются в бешенстве каждый в свою комнату.

Меньшего брата, напротив, встречают милые слова и ласки; стол не роскошный, но его приготовляла Памела; они едят с апетитом, болтают, шутят; полбутылка вина еще более их оживляет, обед длится долго.

Вспомните также старосветских помещиков Гоголя; они оба любят покушать, нет у них других страстей, других желаний, другого предмета для разговора; а между тем как они счастливы, как трогательна их связь, основанная на одной гастрономии!

Кстати, вот вам анекдот, сохранившийся в летописях гастрономии. *Юная чета супругов*, как говорят в романах, была приглашена на *устрицы*. Этого рода завтраки прелестны, но имеют большое неудобство: они расстроивают весь день; так случилось и здесь. После устриц, когда наступил час обеда, супруги сели за стол, но только так, для проформы; жена скушала ложки две супа, муж выпил стакан воды — тем и кончилось; после обеда приехали гости, вечер прошел, и супруги улеглись почивать.

Около двух часов ночи муж проснулся, переворачивался с боку на бок, зевал так, что наконец жена спросила у него: не болен ли он?

— Нет, мой друг, — отвечал он, — но мне кажется, что я

голоден; мне все мерещится эта прекрасная пулярдка, что подавали у нас за столом и которую мы так дурно приняли.

— Если уж на то пошло, — отвечала жена, — то признаюсь, что и я умираю с голода; как бы хорошо было отведать нашу пулярдку.

— Помилуй! весь дом спит; завтра пойдут об этом россказни; куда нам будет деваться от насмешек?

— Кто спит, тех разбудим, посмеются над нами и перестанут; а если между тем кто-нибудь из нас умрет с голода, то это будет совсем не смешно. Я позвоню.

Насилу добудились горничную, которая, вероятно, поужинав, спала мертвым сном; но оставалось нечто еще потруднее: надобно было разбудить кухарку, престрогую, преаккуратную и прелеливую. Однако ж нечего делать: горничная с кухаркой поворчали, и наконец одна принесла скатерть, хлеб, вино, другая — пулярдку; жена накинула кофту, муж шлафрок; они уселись за стол, истребили пулярдку до конца без всякого милосердия, поделились большою грушею, варенным в сахаре померанцем, в антрактах осушили до дна бутылку вина; повторили несколько раз, что никогда еще им не удавалось поесть с таким аппетитом, и прекрасно заснули.

Из всего вышесказанного вы видите, милостивые государи, всю важность нашей науки и почему она достойна гораздо большего внимания, нежели как обыкновенно полагают.

Заключим нашу лекцию словами одного славного гастронома и одного из умнейших людей нашего века.

«Поприще гастрономии, — говорит он, — обширно и плодоносно; оно ожидает ученых и общественных усилий; недалеко то время, когда для гастрономии, как для всякой другой науки, учредятся академии, профессоры, конкурсы и призы; начнется с того, что какой-либо просвещеный человек, пользуясь своим достатком, заведет у себя постоянные гастрономические собрания, на которые будут приглашаться и глубокие теоретики, и ревностные практиканты для усовершенствования разных отраслей гастрономического искусства. Мало-помалу эти собрания обратятся в особое учреждение; будут для них положения, правила — и какая слава ожидает того, кто первый подаст пример на этом новом пути! Память об нем сама собою будет всегда *в устах* и *на языках* благодарного потомства».

Лекция 11

Яйца Творог Вообще сливочные блюда

Я должен вас предупредить, милостивые государи, что добрые люди, почтенные отцы и матери семейств, уже помышляют о разговенье; долго забытые яйца, творог, сливки и прочие сладости делаются предметом их помышлений; в такие решительные минуты молчание с моей стороны было бы неблаговидно и неприлично, тем более что в моей памяти хранятся многие тайны, доныне неизвестные обыкновенным людям… то есть, я хотел сказать, поварам.

Итак, начнем *ab ovo*[48]. (Если не ошибаюсь, еще никогда эта латинская фраза не была употреблена так кстати.)

Яйца

Простолюдин сварит яйцо всмятку или вкрутую, проглотит и все тут. Не так поступает человек, который ест с рассуждением; и что тут важного — отнять у бедной курицы одного из будущих членов ее семейства, как он есть, — едва подогреть и проглотить! Оттого с давних времен люди с чувством и самолюбием изобрели *яичницу* — шаг важный, но который, к сожалению, не имел никакого влияния на крутые яйца; крутые яйца не участвовали в общекухонном прогрессе; однако же, по естественному течению вещей, многие понимали, как бы сообразно было с европейским просвещением, если бы посредством искусства можно было самые яйца (как фрукты или как молодую живность) довести до значительной величины и, следственно, вывести их из той *вульгарной* сферы, которая несовместна с настоящими понятиями о кухне. Эта тайна открыта! Вы можете *одно* яйцо *сервировать* на *одной* тарелке, на блюде, если угодно; здесь, милостивые государи, нет игры слов — она была бы не согласна с важностию предмета. Слушайте.

Строфокамилово яйцо

Возьмите два пузыря — один большой, другой поменьше; вымойте их тщательно, высушьте и опять вымойте в несколько приемов, чтобы они были совершенно чисты и не имели никакого запаха. Разбейте дюжину свежих яиц, впустите желток от белка отдельно; желток положите в маленький пузырь, завяжите его и положите в кипяток; когда желток окрепнет, снимите с него пузырь; потом вылейте белок в большой пузырь и опустите в него прежде сваренный желток; большой пузырь завяжите и в таком виде варите его в воде, пока он не сварится вкрутую; во время этой последней варки полезно оборачивать пузырь то завязкой вверх, то завязкой вниз, чтобы желток пришелся в самой

середине. Когда сварится, снимите большой пузырь, и вы получите огромное яйцо, которое положите на тарелку, разрежьте на четыре части, а кругом обложите кресс-салатом или другою зеленью. Такое блюдо делает большой эффект на столе, приготовленном для завтрака.

Затем, я намерен сообщить вам тайну приготовления особой яичницы, называемой *Fondue* и не всем известной. Здесь все дело в *пропорции*, заметьте это; она выведена из сотни опытов; если вы хоть немного отступите от этой пропорции — это чудесное блюдо будет испорчено.

Fondue

Возьмите столько яиц, сколько ожидаете гостей.

Взвесьте эти яйца в скорлупе.

Возьмите кусок сыра (пармезана или швейцарского), которого бы вес равнялся *одной трети* веса яиц.

Наконец, возьмите свежего вымытого масла столько, чтобы вес его равнялся *одной шестой части* веса яиц.

Выпустите ваши яйца (белки и желтки) и аккуратно сбейте их в кастрюльке деревянной лопаткой; затем положите в ту же кастрюльку сыр, тщательно натертый на терке, и масло.

Поставьте кастрюльку на сильный огонь и беспрестанно мешайте лопаткой, пока смесь не сгустеет. Прибавьте соли, смотря по тому, как солен сыр, который вы употребили, и две добрые щепоти мелко просеянного перца.

Эту яичницу хорошо подавать к концу обеда, и после нее не жалейте вина!

Яичные филеи (итальянское блюдо)

Припустите в масле нарезанные мелко лук, шампиньоны и головку чеснока; когда лук начнет румяниться, положите щепоть муки, смочите бульоном пополам с белым вином, прибавьте соли и перца; кипятите эту смесь полчаса так, чтобы она получила густоту соуса; наконец, положите в него нарезанные филеями белки от круто сваренных яиц и цельные сваренные же желтки; подогрейте и подавайте.

Рамекины (итальянское блюдо)

Положите в кастрюлю полфунта тертого пармезана, четверть фунта масла, стакан воды, немного соли (смотря по сыру) и один протертый анчоус или протертую же полселедку; смешайте все хорошенько, поставьте кастрюлю на огонь и, пока кипит, прибавляйте понемногу муки столько, сколько жидкость может поглотить, и держите на огне, пока это тесто не сгустеет. Тогда выложите его в другую холодную кастрюлю, в которую выпустите яиц столько, сколько может их принять тесто, не делаясь жидким; это тесто должно сливаться с ложки, не прерываясь и не

приставая. Из такого теста наделайте род булочек, величиною с куриное яйцо, положите на железный лист и поставьте в вольный дух. Рамекины должны быть легки как пух и хорошо подрумянены.

Творог для завтрака

Возьмите шесть ложек свежего, вчерашнего, творога; протрите его сквозь частое решето в ступу, где еще разотрите его деревянным пестиком; возьмите глубокую тарелку свежих густых сливок, вылейте в ступку на творог и снова растирайте пестом. Сбейте особо три яичные белка, и сбейте хорошо, не ленясь, и, наконец, прибавляйте к ним понемногу приготовленный вами творог, беспрестанно сбивая серебряною вилкою; наконец, постелите в тростниковую корзинку, круглую или четвероугольную, кусок тонкой кисеи, выложьте на нее творог и поставьте на 8 часов (не более) в прохладное место, чтобы жидкость стекла. После чего вывалите творог на тарелку и облейте его густыми сливками. Это — чудесное блюдо!

Сливки с чаем

Заметьте, не чай со сливками, но сливки с чаем — что большая разница. Это то, что называют *крем*.

Вскипятите бутылку сливок в кастрюльке и положите в нее золотник хорошего душистого чая (черного пополам с зеленым) и четверть фунта сахара; прокипятивши, дайте отстояться и процедите сквозь кисею; когда простынет, прибавьте *шесть* желтков и *один* белок сбитые; продолжайте их сбивать, примешивая к сливкам; наконец, пропустите все сквозь сито в фарфоровую миску, поставьте эту миску в большую кастрюлю с горячей водою и кипятите до тех пор, пока ваш крем порядочно не затвердеет.

Сверху посыпьте сахаром и проведите раскаленной лопаткой, чтобы зарумянилось.

Сливки с кофе

Приготовляются точно так же, как сливки с чаем, с тою разницею, что вы вместо чая кладете:

полтора золотника жженого кофе (но не пережженного; кофе должен быть цвета старого красного дерева)

и ползолотника *сырого* истолченного кофе.

Сахар, которым будете посыпать, хорошо потереть о лимон, но только когда делаете крем с кофе; к чаю нейдет.

Кстати, рекомендую для завтрака:

Красное масло

Приготовление очень просто: натрите на терке холодной сваренной ветчины, сотрите ее в ступе с двойным количеством сливочного масла и протрите сквозь сито. Это масло выпадет на

блюдо червячками; оно намазывается на хлеб, как обыкновенное масло. Точно так же делается *масло из холодной дичи, цыпленка, телятины*.

Все эти блюда дают разнообразие праздничному завтраку.

Лекция 12

Состав обеда вообще Примерный праздничный обед

В продолжение двух недель, милостивые государи, я не буду иметь чести беседовать с вами, и признаюсь, я не без трепета помышляю о том, что оставляю вас на произвол — не судьбы, но чего-то гораздо хуже, а именно на произвол вашего столового дворецкого, вашего повара, вашей кухарки и, наконец, — нашей кухонной литературы! Четырнадцать дней — ведь это значит четырнадцать обедов! Ведь это не шутка, особенно для того, кто имеет дурную привычку обедать каждый день! Почему знать! Может быть, многие из вас замышляют обед на славу: одни — с чисто гастрономическою целию, другие — чтобы угостить того-другого; может быть, к этому обеду привязаны предивные виды, целая карьера — и тот, от кого она зависит, будет морщиться от каждого блюда, встанет из-за стола голодный, следственно, сердитый… и все это — от невежества вашего повара и вашей собственной невинности… Но «успокоимся духом», как говорили классические ораторы; я уже сказал вам однажды, милостивые государи, что ваш желудок близок к моему сердцу; я приготовил вам запас наставлений и указаний, с которыми ваше «добро вовек не пропадет»… а обратится в ту благословенную, ободрительную, в ту искреннюю улыбку, которая, может, происходит лишь от вполне довольного желудка.

Надеюсь, милостивые государи, что мои прежние уроки не остались втуне; что теория главных основании нашего искусства, а именно: *бульона, соусов* и *жаренья* — твердо напечатлена в вашей памяти. Теперь время вам дать понятие о составе обеда вообще и начертить план праздничного щеголеватого обеда. Предуведомляю вас, что каждое из блюд, мною нижеописанных, может украсить самый обыкновенный обед и дать ему довольно важное значение, но, со всем тем, эти блюда не трудны: не забывайте только заглядывать в мои прежние лекции, особенно в те, где говорится о приготовлении бульона и соусов. Это — главное; ибо дурного бульона и нетщательно приготовленного соуса, слишком жирного, или слишком густого, или даже и пригорелого, вы ни чем не скрасите.

Во-первых, я должен заметить вообще, что не все равно, как составить обед; можно иметь лучшие блюда, и обед не достигнет своей цели, если они выбраны без внимания. Главное правило: необходимо, чтобы каждое блюдо служило приготовлением к следующему. Знаменитый Карем говаривал, что он может подать *тридцать два блюда* одно за другим, но они могут быть так

расположены, что обедающие будут кушать каждое и не почувствуют отягощения. Вот истинное торжество кухонного искусства! Объяснюсь примером: ростбиф — прекрасное блюдо, пулярдка с трюфелями также; но подайте пулярдку после ростбифа, ростбиф после пулярдки — уж будет не то, ибо, к сожалению, «желудок имеет свои пределы»! Это равно справедливо в отношении и к другим, более легким блюдам; например, провансальская панада — превосходное блюдо, макароны — также, но в обоих пармезан: поместить их рядом значило бы сделать *кухонный плеоназм*[49] — вещь непростительную. Должно, однако ж, признаться, что избегать их зимою у нас нелегко, потому что наши овощи не довольно разнообразны.

Вот вам образчик довольно щеголеватого праздничного обеда, составленного по правилам и сообразно с тем, что можно иметь в настоящее время года. (Еще раз: загляните предварительно в прежние лекции мои о бульоне и о соусах, именно: в 1 и 4.)

1. Суп с провансальским гарбюром

Положите в кастрюлю четверть телятины (вынув из нее главную кость), немного подрумяненную (если можно, на вертеле) курицу и облейте предварительно сделанным обыкновенным *правильным* бульоном (см. лекцию 1); поставьте на огонь; снимайте пену; когда бульон чист, прибавьте:

2 моркови,
1 репу,
1 луковицу с гвоздичкою,
1 сельдерею,
1 связку душистых трав.

Варите все это пять часов на самом легком огне; затем выньте мясо и влейте в кастрюлю для очистки бульона яичный белок, предварительно сбитый с *холодным* бульоном; прокипятите 10 минут и пропустите все сквозь салфетку; затем поставьте кастрюлю снова на огонь, чтобы вашего бульона наполовину выпарилось; тогда половина вашего супа готова; оставьте ее и не трогайте. Между тем вы заботились и о *гарбюре*.

Для гарбюра размочите мякиш белого хлеба в сливках и протрите его сквозь решето; затем возьмите:

больших морковей (вымойте их начисто и обрежьте лишь красную часть, а сердцевину бросьте),
полфунта ветчины (не копченой),
1 луковицу без гвоздики,
1 репу,
1 лук-порей,

3 сельдереи

и, если не имеете предубеждений, полголовки чеснока.

Припустите все это в чистой кастрюле с маслом, помешивая деревянной лопаткой, чтобы чуть-чуть зарумянилось; затем влейте в эту кастрюлю бульона и поставьте ее на легкий огонь на два часа; по истечении этого времени выньте из кастрюли ветчину; бульон слейте досуха, а все бывшие коренья протрите сквозь сито, прибавив чайную ложку сахара.

Когда это пюре готово, сбейте его с одним яйцом. Возьмите протертый хлеб, сбейте его с другим яйцом и полфунтом тертого пармезана. Затем возьмите серебряную или фарфоровую кастрюльку (такую, чтобы можно было подать за стол) и кладите в нее слой пюре и слой протертого мякиша; затем опять слой пюре, потом опять мякиша, и так доверху, пересыпая каждый слой пармезаном. Сверху посыпьте еще пармезана и поставьте кастрюлю в легкий дух, чтобы зарумянилось, — и ваш гарбюр готов.

Прежде сделанный бульон разливается на тарелки, а притом подается гарбюр особо в той кастрюле, в которой он вышел из кухни.

После супа с таким гарбюром пирожки хорошо заменять другим немучнистым блюдом; прилично подать, например:

2. Филе из зайца в раковинах

Снимите филеи с двух зайцев, из которых вы предварительно выпустили в особую кастрюльку кровь; к крови присоединяются: заячьи мозги, печень и легкое, которые рубятся мелко.

Филеи нарежьте кружками величиною в рубль, но потолще; сплющите их скалкой; положите их в кастрюльку с маслом, солью и прикройте кружком намасленной бумаги; не держите, но *взбрасывайте* эту кастрюлю на огне, чтобы не пережарить; затем положите в эту кастрюлю предварительно особо приготовленного *испанского* соуса (см. лекцию 4) и поставьте на огонь; как скоро закипит, составьте с огня и *понемногу* вылейте в нее кровь, печень и мозги — все *сырое*; затем уже кастрюля не ставится более на огонь, но проворно мешается деревянною лопаткою; между тем положите в нее четверть фунта сливочного масла и выжмите в нее лимон (остерегаясь, чтоб не попали семечки); тотчас же выкладывайте все из кастрюли в *заранее разогретые* фарфоровые или серебряные раковины и немедля подавайте. Успех этого блюда зависит от того, чтобы все было сделано вовремя; если вы продержите долго кастрюлю, кровь сварится и потеряет вкус; если не хорошо собьете, то кровь не смешается с соусом.

3. Угорь под галантином спиралью (холодное блюдо)

Возьмите большого угря, очистите его, но так, чтобы

сохранить последнюю кожу; положив ее на доску, распорите кожу снизу и выньте осторожно кости, кроме головных; разогните угря и положите в него сырого фарша из леща, смешанного с нарезанными тонко (величиною в булавку) пластинками соленого языка; затем сшейте угря во всю длину толстою ниткою и покатайте его, чтобы он получил прежний вод; засим возьмите жестяную круглую форму или большой стакан, обверните вокруг него угря винтом, так чтобы голова выходила вверх; в таком виде поставьте угря с формою на салфетку и обвяжите ее так, чтобы угорь не потерял своей винтообразной фигуры.

Между тем заготовьте следующую маринаду:

3 моркови,
3 распластанные луковицы,
1 петрушку,
1 лист лавровый,
10 эшалоток (маленьких луковиц),
2 гвоздички,
1 щепотку мускатного ореха,
щепоть соли,
1 частичку головки чеснока,
четверть фунта масла.

Припустите все это в кастрюле, чтобы чуть-чуть зарумянилось; затем прибавьте добрую рюмку мадеры или рейнвейна и три ложки мясного желе (см. лекцию 4); поставьте кастрюльку снова на огонь и облейте этой жижей угря, завязанного в салфетке; заметьте, что угорь должен быть совершенно покрыт жижею, для чего, если нужно, прибавьте желе. Когда таким образом облитый угорь вскипит хорошо, поставьте кастрюлю на легкий огонь минут на 40. Когда начнет простывать, выньте угря, разверните бережно салфетку, чтоб не испортить его фигуры, а жижу процедите. Между тем вы приготовили для угря *подстилку* следующим образом:

возьмите фунт сливочного масла,
две протертые селедки,
четверть банки хорошей французской горчицы,
три ложки мясного желе.

Смешайте все это вместе в ступе, протрите сквозь решето и на эту подстилку положите угря винтом; потом обмажьте его маринадой, оставшейся у вас в кастрюльке, и положите по нему вкось филейки из соленого языка и трюфелей, чтобы он был полосатый, — и в этом виде застудите.

Прежде обмазки, когда угорь простыл, вырежьте осторожно нитку.

4. Каплун или пулярдка с трюфелями

Снимите каплуна с костей так, чтобы тронуть кожи как можно менее; наполните его французскими трюфелями, припустив их на минуту в масле с перцем и солью; зашейте кожу; натрите каплуна лимоном и заверните в шпек (свиной соленый жир, не копченый), положите шпека же на дно кастрюли и по стенкам и на эту подстилку положите каплуна; затем кладите в особую кастрюлю:

полтора фунта нарезанных телячьих почек с жиром,

4 луковицы,

3 моркови изрезанные,

1 лавровый листок,

2 гвоздички,

полфунта масла.

Поставьте эту кастрюлю на сильный огонь на 10 минут, а вслед за тем вылейте в нее разливальную ложку бульона и, наконец, облейте этой жижей каплуна.

За час пред тем, как подавать, поставьте кастрюлю с каплуном и жижей на огонь, закройте кастрюлю крышкой и на крышку положите раскаленных угольев. Когда подавать, выньте каплуна и положите его на решето, чтоб вся жидкость стекла, и, наконец, облейте его следующим соусом:

3 мелко изрубленные трюфелины, припущенные в масле,

6 соусных ложек испанского соуса,

3 ложки мясного желе,

12 цельных трюфелин.

Все это в кастрюльке ставится на огонь, пока не убудет 3-й части жидкости.

Следуя в точности этому рецепту, вы получите не только каплуна с трюфелями, но каплуна, которого все мясо будет проникнуто трюфельным запахом — а в этом все дело.

После таких блюд нужна самая легкая зелень, например:

5. Спаржа au naturel

Как, кажется, не уметь сварить спаржи? А многие ли знают, как за это приняться, чтобы спаржа была не сыра и не переварена? Очистите спаржу совсем и оставьте ее полежать; за 20 минут перед тем, как подавать, бросьте спаржу в воду, которая бы уже кипела белым ключом; подбавьте немного соли; если до конца 20 минут спаржа гнется под ложкой, прибавляйте холодной воды, и тогда спаржа не переварится и сохранит свой тонкий аромат. Истинный гастроном ест спаржу просто, с соленой водой. Лучший соус к ней: масло, лимонный сок и мясное желе, всего по равной части; все это подваривается, а для связи сбивается в этом соусе сырой желток.

6. Жареное — рябчики

Никакое другое к такому обеду нейдет. Не забудьте их обвертывать шпеком для жаренья, а отнюдь не шпиговать, как делают повара-варвары, — и не слишком поджаривать.

После такого обеда хорошо подавать мороженое, толсто обсыпанное мелко протертыми бисквитами.

Лекция 13

Новая зелень, огурцы, вишни, земляника Гастрономическая прогулка Анекдот • Салат

Глухая пора, милостивые государи, глухая пора! Зима прошла, весна еще не наступила. Зимние припасы уже становятся редки, а весенних еще нет! Счастлив тот, кто сохранил *дичь* прошедшего года — разумеется, в погребах, а не в шкафу! Некоторые благоразумные люди сохраняют круглый год и дичь и цыплят в широкогорлых бутылках по способу *Аппера*, о чем я вам сообщу в свое время. Есть и другие утешения на это безвременье. Уже можно иметь молодую *крапиву*, молодой *латук* по 25 копеек серебром фунт, молодой *шпинат* по 15 копеек серебром фунт; две коробочки *шампиньонов* и коробочка *кресс-салата* вместе стоят также 15 копеек серебром. Я не говорю уже об *огурцах, вишнях, землянике*. Огурцы и вишни — по 25 копеек серебром штука; корзинка земляники 2 рубля серебром, турецкие бобы также. Все эти сведения собраны мною на месте; на праздниках, желая отдохнуть после многосложных и полносочных трудов моих и прохладить мой внутренний жар от очага, я прогуливался, но, всегда занятый моим высоким предметом, употребил *и отдых в пользу*: моя прогулка была гастрономическая. Ничто не может сравниться с этим наслаждением! Особенно привлекателен *куриный ряд*! Невольно замечтаешься, смотря на жирных пулярдок и каплунов и помышляя о всем, на что можно употребить это дивное произведение природы и искусства! Недурны и *садки*, где вам улыбается и жирный лещ, и нежная форель, и блестящий угорь. *Овощные и зеленные лавки* также не оставлены мною без внимания; истинно достойны уважения наши огородники, умеющие с таким искусством сохранять круглый год зелень…

Со мною прогуливался один мой знакомый, Сила Силыч Подноготин, известный философ, экономист и порядочный обжора, хотя и не гастроном. Проходя мимо Милютиных лавок, он поднял указательный перст и уставил его на корзинку вишен, которые, как черные глаза красавицы, мелькали за окошком:

— Вот, сударь, роскошь, — сказал Сила Силыч, — вот непростительная роскошь! К чему это? зачем это? для чего это? — для глупости. Будто нельзя дождаться лета, когда сотню вишен лучше этих можно будет купить за то, что стоит нынче одна. Так вот! нельзя утерпеть! Роскошь, непростительная роскошь, развращение нравов!

— Извините, — сказал я, — вы ошибаетесь; здесь не роскошь, а настоящая экономия.

— Это что еще? — вскричал мой экономист. — Да какая тут экономия?

— Ведь вас десять рублей ассигнациями не разорят?

— Ну, нет…

— Так купите Сила Силыч, десяток вишен…

— Ни за что… куда я их дену?..

— Как и куда их девать, я уже вас научу… Купите хоть одну — уже рубль, куда ни шло…

— Не хочу потворствовать бесполезной роскоши…

— Бесполезной! Да знаете ли, Сила Силыч, что, купивши одну вишню, вы подадите милостыню *сотне* людей…

Тут я рассчитал Силе Силычу, сколько копеек из его *рубля за вишню* отойдет к лавочнику, который ее продает, садовнику, который ее вырастил, работникам в оранжерее, плотнику, который строил оранжерею, печнику, который поставил в ней печку, столяру, делавшему рамы, стекольщику, вставлявшему стекла, работникам на стеклянных заводах, дровяному торговцу и проч., и проч. Из всего этого я вывел, как дважды два четыре, что купить теперь вишню в Милютиной лавке есть то же, что подать милостыню — и еще какую! — не *праздности*, но *труду*. Я, признаюсь, очень разгорячился, вошел в рассуждение о том, что роскошь есть дело переходчивое; что было время, когда на Святой разговеться крапивными или шпинатными щами стоило то же, что нынче съесть десяток вишен, а теперь, благодаря так называемой роскоши, цена и на крапиву, и шпинат, и спаржу понизилась так, что человек среднего состояния может полакомиться свежею здоровою травкой вместо вязкой саламаты с крошевом, и больного беднягу лекарь может иногда потешить целебной спаржей вместо овсянки с кострикой, то есть, другими словами, что доброе сделалось доступнее всякому, а не одному богатому. Погодите — то же будет и с вишнями, и с огурцами, и с земляникой. Право, не знаю, что тут будет худого, когда добрый мужичок будет приносить жене в гостинец не полштофа французской водки, а десяток огурцов, как то водится у нас в простолюдье. Очень красноречиво распространился я и о том, что такая роскошь есть знак распространяющегося просвещения, что для ухода за тепличными растениями нужно и рассуждение и учение, как бы в самом кухонном деле или в архитектуре, химии, физике, ботанике, зоологии и других приложениях трансцендентальной гастрономии; засим я очень тонко коснулся и влияния на нравственность всякого такого дела, где должно бороться с природой, следственно, замечать каждый ее шаг, рассчитывать и температуру, и разные другие вещи, на которые надобно столько времени, что уж на шашни его и не достанет, да

уж не так к ним и тянет, потому что на сем свете все одно с другим вяжется: кажется, очень далека одна вещь от другой, а посмотришь поближе — если бы одной не было, то и другой также бы не было.

Очень жаль, что некому было записать моей речи, а истинно речь была ораторская; и доказательство — в том, что она Силу Силыча нисколько не убедила; он все-таки не купил вишен, утверждая, что б ни говорили, а *все-таки* это — роскошь. Так за другом моим Подноготиным это *все-таки* и осталось; помню только, что он мне рекомендовал книжицу, где простому народу не шутя советуют пить водку и уверяют, что ему это очень приятно и полезно, — вероятно, для предостережения его от пагубного влияния огородничества, садоводства, теплиц и других изобретений роскоши…

Вы, милостивые государи, не слыхали моей ораторской речи и потому, вероятно, не последуете примеру Силы Силыча, а купите и вишен, и земляники, и огурцов.

Вишни и землянику целиком хорошо класть в верхний слой какого-нибудь фруктового желе; десять ягодок дадут простому лимонному желе особенную физиономию; от них блюдо пахнет весною; чтобы не испортить ягоды, кладите их прежде всего в желейную форму и потом смело наливайте на них распущенное желе — тогда они выйдут наверху.

Огурцы, сверх салата, можно употреблять следующим образом: очистите, изрубите огурец и положите его сырой *кучками* по блюду майонеза, окружив каждую филейком анчоуса или кильки; очень приятно и для глаз, и для обоняния, и для вкуса.

Что же касается до крапивы и шпината, то неужели рассказывать, как из них суп или щи варить? Сделайте бульон, как следует (см. мои прежние лекции), процедите его и, *когда он закипит белым ключом*, тогда бросьте в него зелень — вот и все тут. Это — общее правило; иначе зелень варить нельзя и в воде, как бросая шпинат ли, щавель или стручки в *белый ключ*; только этим способом и вкус хорош в зелени, и цвета она своего не теряет.

Хорош также —

Духовой шпинат

Он делается *без воды*; очистите шпинат, вымойте тщательно холодной водою, разберите каждый листик, чтоб не было на нем земли или песка, сбросьте на решето, чтоб вода стекла досуха, потом возьмите кастрюльку, которая плотно закрывалась бы, положите в нее шпинат целиком, как есть; небольшой кусочек свежего сливочного масла и соли (и больше ничего), закройте

плотно крышкою, поставьте в печь на четверть часа или на полчаса, смотря по величине кастрюльки, и ваш шпинат готов; останется положить на него выпускных яиц, если хотите; я предпочитаю шпинат без яиц — он душистее; а яйца отбивают аромат, особливо у молодого тепличного шпината.

Кстати о зелени. Кто не делает салата? — а редко случается есть хороший салат. Дело в том, что не всякий умеет его сделать. Вот вам анекдот: во время французской революции один эмигрант, лишившийся всего состояния, жил в Лондоне и смиренно ходил обедать в трактир, где наиболее питался салатом, как самым дешевым блюдом, но приготовлял его гастрономически. Однажды несколько англичан, тут же обедавших, посмотрев на его приготовление, попросили эмигранта сделать салат и для них; француз вежливо согласился; англичане нашли салат чудесным; с тех про эмигрант сделался в трактире общим салатником; дошло до того, что в богатых домах обед был не в обед, если не французским эмигрантом был приготовлен салат; ловкий француз воспользовался счастливым случаем, завел прекрасный из красного дерева ларчик с чудесным маслом, уксусом, мелкими травами и другими принадлежностями для салата; с этим ларчиком он объезжал знакомые дома в обеденный час и получал за каждый салат гинею; кончилось тем, что бедный француз своим нетрудным ремеслом нажил себе препорядочное состояние, и до сих пор в Англии хороший салат носит название эмигрантского.

Для хорошего салата надобно наблюдать следующее:

1-е. Иметь хорошее прованское масло, то есть такое, которое, если разотрете в руках, не имело бы никакого запаха; хороший *самый крепкий* уксус — что, мимоходом сказать, экономия, ибо чем он лучше, тем меньше надобно его класть.

2-е. Сбивать соус как можно тщательнее; для этого всего удобнее иметь особую стклянку с пробкою, в которую положить:

шесть ложек прованскаго масла,

одну ложку самого крепкого уксуса,

пол чайной ложки перца (простого, отнюдь не гвоздичного) и немного более пол чайной ложки соли.

Прежде всего сбить масло с перцем, потом в ложке уксуса распустить соль и сбивать вместе, пока соус не сгустеет; нужно тряхнуть стклянку раз десять.

Такой соус особенно идет к молодому *латуку*, как он теперь

3-е. Салат должен быть начисто вымыт и совершенно сух. Положите его в салатницу и облейте соусом перед тем, как подавать жареное, иначе салат завянет; и не слишком мните его в салатнице, а взбросьте его слегка несколько раз деревянною

ложкою и вилкою, иначе он также потеряет свою свежесть.

4-е. Огурцов отнюдь не мешайте с салатом, иначе он отводенеет, а нарезав, положите их сверху на салат, когда уже он совсем сделан.

О других сортах салата буду говорить, когда они появятся в свет.

Утешение в эту глухую пору можно найти в новоизобретенных колбасах из рыбы, также в страсбургских пирогах, в трюфелях в разных видах; я уже указал вам на гастрономическое построение пулярдки или каплуна с трюфелями. Теперь замечу только, что в это время года охотникам биться об заклад рекомендую не биться иначе, как о пулярдке или индейке с трюфелями; это единственное пари, которое выгодно для обеих сторон, ибо выигравший, вероятно, пригласит проигравшего.

Однажды проигравший в заклад это блюдо, которого одно название потрясает все фибры истинного гастронома, медлил с исполнением своего долга, так что выигравший принужден был ему о том напомнить. Проигравший извинялся тем, что трюфели не так-то хороши в нынешнем году. «Не верьте, — отвечал первый, верьте: это ложный слух, который нарочно распустили индейки».

Лекция 14

Устрицы в раковинах Рассыпное тесто Пирожки с устрицами • Соус к рыбе из устриц • Крепинеты • Яйца на сливках • Выпускные яйца в соку • Компот из риса

Бывают минуты в жизни, милостивые государи, — и кто не испытал их, — когда дух упадает, все прежнее пропало, душа ищет нового — это обыкновенно случается пред открытием навигации; хочется замечтаться, развлечься — хочется новых устриц, новых трюфелей, новых цыплят! Печально, но с надеждою гастроном смотрит с берега на море, затянутое льдинами, — там на распущенных парусах несутся к нам страсбургские пироги, фаршированные оливки, гамбургские колбасы, английская ветчина, маринованный тон, сельди первого лова во всей своей девственности! скоро ли? скоро ли? — еще несколько дней, и пред вашими глазами заблещут литературные произведения знаменитых авторов — Смурова, Елисеева[50] и др., то есть аршина на два буквы, составляющие магическое слово: *живые устрицы*! Сколько истинной, свежей, неподдельной поэзии в этих двух словах! Обратимся к делу: устрицы в первую минуту бывают довольно дороги — обстоятельство довольно важное; для *истинных* друзей, которых число как-то всегда умножается в это время, мало и бочонка устриц. Я вам предложу средство угостить истинных друзей устрицами так, что на брата придется не более одной, а все будут довольны. Есть блюда, которые можно делать только из самых свежих устриц, следственно, только в первые привозы, когда еще не так жарко, а именно:

1. Устрицы в раковинах

Наскоблите полфунта свиного соленого (но не копченого) сала, или шпека, положите в кастрюльку; прибавьте: прованского масла 6 столовых ложек, сливочного масла полфунта, рубленых шампиньонов 4 столовых ложки.

Припускайте на огне, вскидывая, пока шампиньоны не будут готовы; тогда кладите в кастрюлю рубленых эшалоток (малого лука) 4 столовых ложки.

Припустите опять; прибавьте рубленой петрушки 2 столовых ложки.

Припустите еще раз. Наконец, прибавьте по щепотке: соли, крупного перца, мускатного ореха.

Когда эта начинка (называемая fines herbes a papillotes) готова, сложите ее в каменную посудину и храните для употребления; эта начинка долго держится и идет на многое.

Пришли устрицы; выберите те, которые покрупнее; срежьте

их и без раковин выбросьте их в кастрюльку, вместе с водою; если воды мало, то прибавьте холодной и поставьте на огонь, наблюдая, чтобы устрицы только немного окрепли, а отнюдь бы не вскипели. Вымойте раковины как можно чище и на глубокую сторону положите по одной или по две устрицы, а под них и на них — вышеписанной начинки из шампиньонов; затем засыпьте каждую раковину тертым хлебным мякишем с одною третью (по мере) тертого хорошего пармезана; сравняйте, поставьте в самый пыл и, когда зарумянится, — подавайте.

2. Пирожки с устрицами

Возьмите: муки полтора фунта, соли пол-унции, цельных сырых яиц 3, масла 1 фунт, воды полтора стакана.

Сделайте тщательно тесто из всего этого и раскатайте его до того, чтобы оно было толщиною в полмизинца; сложите втрое, раскатайте еще раз и так повторите до четырех раз. Ваше тесто готово — оно называется *рассыпчатым*.

Нарежьте этого теста кружками в большую ладонь и положите каждый кружок в формочку или в большую рюмку, посыпав в нее предварительно муки, чтобы тесто к ней не пристало; выньте из рюмки, и у вас будет из теста небольшая чашечка; обсыпьте ее мукою и поставьте в вольный дух, пока зарумянится. (Советую употреблять формочки — фигура лучше сохраняется, ибо в формочках можно и ставить в печь.) Ваши чашечки готовы. В них вы кладете, перед тем как подавать, особую начинку, которая делается так.

Возьмите устриц, сколько у вас пирожков, сварите их и снимите бороды; если велики — разрежьте, если малы — кладите цельные в кастрюльку, в которой положите *соуса бешамель* (см. прежние лекции) столько ложек, сколько у вас устриц, или, вместо бешамели, распустите в кастрюле кусок масла величиною в два яйца, ложку муки и щепоть крупного перца; смешайте, прибавьте воду из устриц и несколько сваренных и тонкими, как облатки, пластинками нарезанных шампиньонов; кастрюлю беспрестанно мешайте; если слишком густо, прибавляйте той же воды из-под устриц; самые устрицы положите тогда уже, когда соус готов; вслед за ними три сырых желтка; мешайте не ленясь, накладывайте по устрице с соусом в приготовленные пирожки и тотчас подавайте, не ставя более в печь.

3. Соус к рыбе из устриц

Возьмите три десятка устриц, срежьте, дайте им вскипеть *один раз* в их собственной воде; выньте из кастрюли и сбросьте на решето, чтобы обтекла вода; положите их снова в кастрюлю, в которой распущена ложка масла с ложкой рубленой вареной петрушки; припустите и перед тем, как подавать, положите на

горячие устрицы полфунта сливочного масла. Равным образом вместо масла можно облить их *испанским* соусом (см. прежние лекции).

Но я слышу возражения, милостивые государи. Говорят, что устрицы еще за морем, и что не всякий до них охотник, и что не везде они есть. Понимаю всю силу этих возражений и потому перейду к предметам, которые в это время года везде найти можно.

4. Крепинеты

Кому не известен наш прадедовский сальник? Прекрасное блюдо, но имеет недостатки, которые устранены новым усовершенствованием.

Изрубите мелко-намелко свиную печенку пополам со свиным салом; прибавьте:

одну испеченную и протертую луковицу,

по щепоти соли,

мускатного ореха,

корицы,

гвоздики.

Смешайте с нарубленным, разделите на кучки величиною в столовую ложку, каждую кучку обверните рубашкою сальника, прижмите так, чтобы вышли небольшие котлеты; положите их на *рошпар* (железная решетка) и жарьте на умеренном огне.

Вот крепинеты в самом простом их виде. Но вместо печенки вы можете употреблять многое, например:

свиные, бычачьи и телячьи мозги;

телячьи почки рубленые;

всякого рода битые котлеты, особливо бараньи, которые у нас собственно в этом виде и можно подавать.

Вообще блюда этого рода всегда кушают с удовольствием.

5. Яйца на сливках

Сварите вкрутую десяток яиц, облупите, нарежьте ломтиками и отложите особо; потом положите в кастрюлю кусок масла, ложку муки, петрушки и лука-порея, хорошо изрубленные, ложки по две каждого, щепоть соли и перца, смешайте все вместе и вылейте в кастрюлю стакан сливок (если употребляется молоко, то надобно больше масла); поставьте ее на огонь и мешайте беспрестанно; когда вскипит один раз, бросьте приготовленные яйца в этот соус и припустите еще на огне, вскидывая кастрюльку.

6. Выпускные яйца в соку

Самое простое блюдо, но немногие умеют его делать хорошо. Налейте в кастрюлю воды до трех четвертей; прибавьте щепоть соли и ложку уксуса. Когда вода закипит, возьмите сырое яйцо, осторожно разбейте, чтоб не распороть желтка, и потихоньку

вылейте яйцо в воду, которая должна кипеть беспрестанно; вынимайте через минуту яйцо на ложке, пробуйте пальцем; если хотя немного окрепло, кладите его в холодную воду — выпускное яйцо готово. Такие яйца идут на многое, но самое лучшее обливать их соком из-под жареного, и в особенности из-под утки.

Рекомендую также сладкое блюдо, весьма удобное во всякое время года:

7. Компот из риса

Вымойте в нескольких водах 6 унций хорошего непахучего риса; высыпьте в кастрюльку с холодной водою и поставьте на огонь; как скоро рис начнет кипеть, пробуйте его на зуб; если все зерно мягко и только в середине чувствуете маленькую затверделость, составьте кастрюлю с огня и выбросьте рис на сито, чтобы вода стекла. Когда рис обсох, положите его в кастрюлю и с ним: 2 унции масла, 6 унций мелкого сахара, пол чайной ложки соли — и 3 стакана сливок или молока.

Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и, как скоро начнет кипеть, составьте на плиту, на час времени, помешивая; затем прибавьте шесть желтков и цедру, стертую с сахаром, с лимонов. Затем этот рис положите в форму или просто в кастрюлю, дайте ему окрепнуть и выложите на блюдо.

На этот рис можете класть или:

а) ломтики шести яблок, подваренных в 4-х унциях сахара; или Ь) ломтики сырых апельсинов (*без косточек*), с которых вы срезываете тонко цедру, нарезываете нитками и подвариваете в сахаре, без воды, смоченном лишь жижею апельсинов; эта цедра вместе с апельсинами кладется на рис; или: с) французские фрукты, в бутылках (без водки) привозимые.

Сверху на рис очень хорошо вылить ложку сока из-под померанцевого или ананасового варенья или же малинового сыропа.

Лекция 15

Биография знаменитого кухмистра Карема

Если до сих пор, милостивые государи, я не обманул ваших ожиданий, что доказывают многочисленные лестные отзывы, мною получаемые, если вы без боязни вверяете мне судьбы вашего желудка, если я служу вам и *горячо* и *в пору*, — то я, с моей стороны, обязан вам только откровенностию. Все эти блистательные изобретения, все эти точные пропорции, все эти чудные, основательные соображения о кухонном деле, которые вы находите в моих лекциях, — не мои; я ими обязан глубокому изучению творений бессмертного кухмистера Карема, которого имя вместе с именем вашим дойдет до позднего потомства. Да позволено мне будет здесь почтить память знаменитого мужа краткою его биографиею, в высшей степени поучительною для молодых талантов, подвизающихся на знойном, удушливом и скользком поприще кухни; они увидят, какого терпения, каких изучений требуют сии занятия, — они увидят и победу гения над всеми препятствиями.

Антонин Карем, как почти все великие люди, родился в нищете и бедности, от *подлых* родителей (как говорит Кондрат Кондратович, знаменитый переводчик Цицерона и Корнелия Непота[51], в маленькой парижской улице (rue de Bac) возле дровяного двора, где отец его был чернорабочим; мать Карема, неожиданно застигнутая родами, произвела на свет великого человека в дровяном сарае. У Карема было уже *двадцать пять* родных братьев и сестер, которых нечем было содержать; к тому же отец с горя имел несчастную привычку напиваться довольно часто, что умножало бедность семейства. Однажды отец вывел его с собою за город; они остановились в какой-то харчевне, пообедали, и после обеда отец сказал Карему следующие замечательные слова: «Слушай, малютка, нам тебя кормить нечем, на сем свете много прибыльных ремесел — надобно только уменье; может быть, и попадешь на доброе место; ступай же с Богом — прокладывай сам себе дорогу…» Засим отец оставил Карема просто на улице — и распрощался. Карем упросил харчевника позволить ему переночевать и на другой день поступил к нему на службу; в этой-то загородной харчевне получил первое образование будущий кухмистер Наполеона и Талейрана[52]. Вскоре отец и мать его умерли, а братья и сестры исчезли, куда — неизвестно; по крайней мере, об них умалчивает история.

Шестнадцати лет Карем перешел к какому-то трактирщику, а

18-ти, в 1800 году, поступил к г. Бальи, знаменитому пирожнику того времени; он ставил свои произведения в дом Талейрана, который уже становился на барскую ногу; здесь кухня уже не была грубым удовлетворением чувственности, как при Директории[53], но возвышалась на степень изящного художества; Талейран понимал кухню в настоящем ее значении и внимательно руководил своих молодых поваров для развития их талантов. Скоро таланты Карема обратили на себя внимание знаменитого Талейранова кухмистера Лагипьера, впоследствии кухмистера при Мюрате[54], замерзшего в карете при бегстве из Москвы большой французской армии. Похвалы Лагипьера воспламенили Карема новым рвением, и он предался своему искусству с одушевлением и восторгом. Под руководством Лагипьера Карем совершал труднейшие кухонные операции; ночью и в краткие минуты отдыха прилежно занимался чтением кухонных книг и, наконец убедившись, что важнейшее приложение химии есть кухонное искусство, стал посещать химические курсы и на основании сих новых сведений старался определить точнее пропорции разных веществ, входящих в составление блюд; свободное время он проводил в публичной библиотеке, где с величайшим прилежанием читал и списывал все, что он мог найти в древних и новых писателях относительно кухни, и жестоко смеялся над своими товарищами, которые так мало занимались историею своего искусства. Карем с сею целию прочел Апулея[55], Павзания[56], Бартелеми[57] — но всего этого ему было мало; он беспрестанно толковал о необходимости написать *историю римской кухни*; такое творение, по его мнению, должно было объяснить многие важные спорные пункты в кухонном искусстве; новые рукописи, открытые аббатом Майем в Ватикане[58], привели Карема в истинный восторг; они дополнили сведения, собранные этим замечательным человеком о домашней жизни древних, и, когда я вам сообщу, милостивые государи, творение Карема, вы увидите, что он, при свете своих кухонных познаний, действительно объяснил многие места в древних писателях, остававшиеся темными для ученых комментаторов, обыкновенно плохих гастрономов. Вывод Карема был следующий: «Римская кухня, несмотря на всю свою роскошь, никуда не годилась и была ужасно тяжела». Из сего он исключал лишь украшения блюд и стола вообще, которыми Карем воспользовался для новой кухни.

Но не думайте, однако же, милостивые государи, что посреди этих ученых исследований Карем забывал о практической стороне своего искусства, — нет! Он был верен своей цели, не отходил от очага, и Лагипьер хотя не оценял вполне ученых исследований

своего ученика, но внимательно выслушивал ученые его комментарии при каждом приготовляемом блюде. Я рекомендую живописцам этот предмет для картины: поседевший кухмистер перед плитою, с окороком в руках, размышляющий о средствах сделать его чем-либо, только не окороком, и перед ним юная, оживленная физиономия Карема, при свете очага сообщающего своему учителю выписки из древних рукописей!

Весь преданный своему искусству, Карем был сам весьма воздержан в пище, и его крепкое сложение легко выносило все труды кухонного производства; когда говорили: «Это будет трудно; почти невозможно!» — Карем отвечал: «Невозможное не существует». Скоро старая, избитая колея наскучила Карему, он достиг до изобретений; он разрушил до основания все прежние начала пирожного искусства, и ему мы обязаны этими чудными произведениями *слойки* — легкими, поджаренными, полузолотыми, полувоздушными, которые хрустят на зубах и распускаются на языке. Для наружного вида блюд, куличей, пирогов он в продолжение десяти лет изучал Терция, Палладия[59], Виньолу[60], живописные путешествия по Индии, Китаю, Египту, Греции, Турции, Италии, Швейцарии; для этих исследований он выучился рисовать и при этом пособии образовал *кухонную архитектуру*; в его «Живописном пирожнике» вы найдете до сотни разных зданий самой разнообразной, самой изящной формы, — вы подумаете, что это курс архитектуры, — ничего не бывало — все это делается из шоколада, сахара, теста; все это — пироги, доведенные до степени поэзии.

Наконец, Карем поступил к Талейрану, у которого провел 12 лет жизни; с каким восторгом он всегда отзывается о сем умном, тонком и гастрономическом государственном муже. «Талейран, — говорит Карем, — постигал вполне смысл кухни и ставил высоко дарование художника; он имел все познания, нужные для того, чтобы быть судьею в этом деле; его издержки были умеренны, но достаточны и всегда на боярскую ногу».

Политические происшествия 1814 года[61] дали случай Карему показать свои дарования во всем блеске и в большом размере. Описания обедов того времени принадлежат поистине к лучшим поэтическим страницам. За этим Карем был призван в Брайтон к принцу-регенту[62]; здесь он пробыл два года и пользовался полною доверенностию своего патрона; каждое утро Карем являлся к нему с планом обеда и объяснял ему значение, вред и пользу каждого блюда; такие лекции длились по целым часам.

До Карема говорили: «*Слог есть весь человек*». Карем сказал: «*Желудок — весь человек*» — и в его устах это было отнюдь не

шутка. Он был твердо убежден в важности своей науки и находил, что она в тесной связи с френологиею[63], которою Карем занимался в последние годы своей жизни. Принц-регент сказал однажды Карему: «Твой вчерашний обед был удивителен; но ты меня убьешь своими блюдами». — «Мой долг, — отвечал Карем, — угождать вашему вкусу, а не управлять им». Засим он преподал принцу несколько советов касательно сего предмета и сообщил ему свое убеждение, что хороший повар есть хороший доктор; регент решился подвергнуться сему оригинальному способу лечения, и достоверно известно, что Карем так умел попасть на натуру принца, что, несмотря на всю роскошь и утонченность обедов, припадки подагры не возобновлялись у регента, пока Карем находился у него в услужении. Факт весьма замечательный и который показывает, что Карем не вовсе ошибался в своих убеждениях.

Климат английский надоел Карему — он оставил с прискорбием принца-регента и наконец, после многих путешествий, между прочим и в Россию, вошел в услужение к барону Ротшильду. Между тем слава Карема распространилась по всей Европе; умнейшие люди прославляли его таланты изустно и письменно и гордились знакомством с Каремом; достаточно назвать Брилья де Саварина, Россини, Брусе[64], леди Морган; последняя пишет следующее: «Кухонная наука, как понимал ее Карем, есть необходимость при нынешнем состоянии просвещения и одно из приятнейших следствий общественного достатка».

Непомерные труды Карема сократили жизнь его, но до самого конца он был верен своему призванию. В последнюю болезнь его (ему было только 50 лет) вокруг его постели собирались ежедневно друзья и ученики; чтобы развлечь его, они приносили ему разные блюда, принадлежащие к высшим таинствам кухонного искусства; Карем отведывал, критиковал, хвалил и диктовал дополнения к своим сочинениям, состоящим из 8 томов в осьмушку[65]. Карем был уже очень слаб и оживал лишь тогда, когда шло дело об его искусстве; все ждали его скорой кончины; один из любимых учеников приблизился к постели умирающего; Карем открыл глаза, узнал своего любимца и сказал прерывающимся от предсмертных страданий голосом: «А! это ты, мой друг? Спасибо-спасибо. Пришли мне завтра такой же рыбы, как вчера; кенели твои превосходны, — но рыбу…» Карем не мог договорить, но рукою показывал, что рыбу надобно было еще несколько раз встряхнуть в кастрюльке. Это было последнее движение Карема, голова его упала на подушку — и великого мужа не стало!

Лекция 16

Корреспонденция Нелепый пробный обед Воспитание повара • Основательный пробный обед • Паштет с кенелями a l'Aspasie

Я получаю беспрестанно множество писем; из скромности я умалчиваю о лестных выражениях, в них большею частию встречающихся, — а по другой причине, которая всякому понятна, я держу в секрете остальные; на некоторые я отвечаю, сколько позволяют мне мои занятия над плитою, — но не на все — недостает ни сил, ни времени: один спрашивает меня о том, что уже двадцать раз было объяснено в моих лекциях; другой — сколько надобно класть соли в то или другое блюдо; некоторые простерли неприличие до того, что спрашивают меня… меня! как жарить сосиски? — а некто не постыдился ко мне обратиться с вопросом: нельзя ли как-нибудь слоеные пирожки подавать и на другой день, холодные! И сердце и желудок возмущаются при таких вопросах; они заставляют меня сомневаться в успехе великого дела, мною предпринятого, и в будущей участи нашей кухни! Я не прочь от ответов на вопросы, какие бы они ни были, но нельзя же каждую минуту начинать с азбуки. Читайте и перечитывайте, милостивые государи, те спасительные правила, которые изложены мною касательно: *1-е — бульона, 2-е — жаренья, 3-е — трех основных соусов*; в этом вся кухня; кто хорошо выразумел эти три предмета, у того стол будет всегда и хорош и здоров; а многие спрашивают: «Дайте мне рецепт такого-то отличного соуса». Согласен, но что вы с ним сделаете? Если вы не умеете сделать *битого бархатного соуса* вам никакой соус невозможен; вам все хотелось бы как-нибудь, вершки схватить, сделать по сказанному как по писанному, — и концы в воду; ничто так на свете не делается; хотите быть механиком — выучитесь прежде математике; хотите отличаться верхом в Летнем саду, поездите прежде в манеже, без стремян, на корде[66].

Вот одно из писем, мною полученных, которое привело меня ко всем этим размышлениям; оно касается до общих интересов кухни и потому достойно общего внимания.

«Извините, милостивый государь, господин доктор Пуф (имени и отчества не знаю)[67], лично обращаюсь к Вам с покорнейшею просьбою о наставлении и совете. Усмотрел я, милостивый государь, из чтения „Записок для хозяев", что Вы должны быть отличный повар, может быть *метрдотель*, и что всякую вещь, до кухни относящуюся, Вы знаете, как пять пальцев на руках, красно говорите и пишете, хотя на деле мне не довелось

Вас испытать и Ваших блюд отведать[68]. Пособите моему горю: года три тому отдал я мальчика в ученье одному известному здесь трактирщику или, что называется, ресторатору. Денег не пожалел, потому что, казалось, малой со способностями, а трактирщику сказал, *чтоб учил, чему сам знает*, — мое дело сторона. Вот вышел он из ученья; я и говорю: „Покажи-ка, Ванюша, свое искусство: я созову гостей, а ты сделай пробный обед, да смотри, чтоб на славу, повычурнее; денег не жалей; суп делай хоть на шампанском, помудренее; пирожки с трюфелями; да сделай мне ложечную ветчину (a la cuilliere) на мадере; форель a la Chambord; пулярку с трюфелями; кардоны с мозгами; на жареное фазанов, да уж и салат к ним сделай; да на пирожное — ананасное мороженое в горячем бисквитном тесте, чтоб было и тепло и холодно. Сумеешь ли?" — „Все умею, — отвечает Ванюша, — только пожалуйте денег". Сказано — сделано; уж что денег пошло и всякого снадобья, о том не говорю, — не в том сила, а вот в чем: подают суп — словно водица; спрашиваю, что это такое? Ванюша присылает мне с кухни ответ, что это *тонкий суп*, что такой-де надо; перетонил, злодей, думаю; к супу подают *гарбюру*; уж чего не было в этой гарбюре? — и трюфели, и померанцы, и огурцы, и фрукты; положил в суп — и кисло и горько, и сладко и солоно, — словом, батюшка, напрямки сказать, в рот нельзя взять; ну, думаю себе, первый блин комом, что-то дальше будет; подают пирожки — фигурные такие, нечего сказать, — отведал, а трюфель-то в них уголь углем. Несут ветчину — разукрашена бумажками и цветами до чрезвычайности — любо-дорого смотреть; запустил ложку — ни дать ни взять кремешки, хоть огонь высекай; несут рыбу — словно невеста разряжена, и в зубах зелень, и в глазах зелень, и засыпана всякою всячиною; отведал — сырехонька; ну, думаю, на пулярдке дух отведем; нечего сказать, и в пору изжарена, и мягка на зубах, да дернул нелегкий Ванюшу трюфели-то сахаром подправить — хоть плачь! Подают кардоны — из хлеба вырезаны прехорошенькие гренки с зубчиками, в них по порядку лежат мозги, и красным соусом полито; отведал, ан злодей-то первых вод не слил — горько, горько, словно хинный порошок. Так было и другое-прочее; признательно скажу, из-за стола голодные встали; и за себя досадно, и стыд перед гостями, да и потрата немалая. Спрашиваю у Ванюши: отчего такая притча совершилась? А он в ответ: „Не могу доложить; кажется, все хорошо, как следует". — „Какое хорошо! В рот нельзя взять". — „Это так-с, не по вкусу пришлось; а все очень хорошо, и красиво — так у нас всегда делали…" Ну, поди толкуй с ним, злодеем. Так вот, батюшка, до чего доводит ученье, о котором Вы все толкуете; одна наружность

только, а в самом деле — развращение да разорение; на глаз хорошо, а на зуб ни крошки. Как Вы об этом деле посудите?

Впрочем, с истинным почтением и таковою же преданностию честь имею быть Вашим покорнейшим слугою,

Кондраший Попыхалов».

На это письмо, милостивые государи, я намерен сделать ответ публично, ибо такого рода предубеждения весьма распространены и могут быть очень вредны для успехов нашей науки. Кажется, в чем виноват г. Попыхалов? И учил повара, и денег не жалел, а вышло — посрамление. Виноват он в одном слове; сказал он учителю: *учи тому, что сам знаешь*. В этом одна беда; да и учитель-то выбран неловко — в том другая беда. Ничего не может быть хуже для молодого повара, как учиться в трактире: потому что трактирщик все делает на скорую руку и чтоб товар лицом продать; а заняться с учеником об основаниях дела трактирщику и времени недостанет. Молодой человек, хоть будь он семи пяденей во лбу, — видит, что кладут в блюдо и то и другое, но *почему так — не знает*, а упомнить всего невозможно; вот в голове у него все перемешается, и только что наружному убранству блюд понаучится. Если вы хотите иметь хорошего повара, поступайте иначе: выберите малого лет пятнадцати, чтоб грамотный был, да посмотрите и на его физиономию: есть ли у него склонность к делу, тонкое обоняние и тонкий вкус? Испытайте: отличит ли он один вкус от другого, например, вкус окуня от вкуса ерша? Кажется, безделица — а много значит. Да и вот что нехудо знать: ученые люди заметили, что, если у кого нижняя губа толста, у того особый тонкий вкус и наклонность к гастрономии; как и отчего это так — неизвестно, но заметка, кажется, верная; ее нашли у всех знаменитых поваров, и в особенности у Карема; достойно уважения то, что такие люди совсем не обжорливы; они любят *не много*, но *хорошо* есть (Карем ел очень мало и пил одну воду); а есть у них такое особое чутье, талант, — точно так же, как бывает острое зрение и тупое, острая память и тупая.

Отдайте на первый раз мальчика не к трактирщику, а в хороший дом, да учителю не говорите: *учи, чему сам знаешь*, не требуйте и выучки сложных блюд, а напишите условие, чтоб учитель выучил делать: 1-е — *хороший бульон*; 2-е — *варить рыбу и зелень*; 3-е — *жарить жаркое и картофель*, и 4-е — *делать кенели и битый бархатный соус* (veloute). Если ваш повар выучится этим четырем вещам, для которых необходима практика, тогда поздравляю с хорошим поваром, ибо все другие блюда можно делать по рецептам и по книгам: они будут понятны для вашего ученика, ибо положено в нем прочное основание.

Для этой науки довольно *двух* лет, и, когда выйдет ученик из ученья, закажите ему пробный немудреный обед, а следующий весьма простой, и между тем самый трудный.

1-е. Говяжий и телячий бульон с простыми хлебными гренками. Требуйте, чтобы бульон был не водян, но чист, крепок, но не имел бы запаха столярного клея.

2-е. Ростбиф с жареным картофелем. Требуйте, чтоб ростбиф не был пережарен, но чтобы верхний жирок был хорошо зарумянен; картофель был бы чист, без угля, но хорошо прожарен и хрустел бы на зубах.

3-е. Вареная большая рыба, например форель или лещ с картофелем. Требуйте, чтоб рыба была не сыра и не в нитках, картофель бел как снег, не водянист, но рассыпчат.

4-е. Паштет с кенелями, а l'Aspasie, о чем будет сказано ниже.

5-е. Вареная зелень, например турецкие бобы au naturel, то есть просто в воде без всяких приправ, кроме соли. Требуйте, чтоб бобы были ни сыры ни переварены, но сохранили бы настоящий зеленый цвет, что, как известно, зависит от того, когда они брошены в воду. К таким бобам на стол подается свежее сливочное масло. Если бобы сделаны в пору — ничто не может сравниться с этим блюдом, но на сто поваров едва ли один умеет его сделать как надо.

6-е. Жареные дупельшнепы на гренках или цыплята; требуйте, чтоб не были пережарены и внутренность дичи немножко красна.

Ограничьтесь этими блюдами для пробного обеда, не требуйте никаких вычур и не позволяйте *никаких приправ*. Составление всех этих основных блюд описано в моих лекциях, кроме пирога с кенелями a l'Aspasie. Это блюдо несколько фигурное; вы прикажите сделать молодому человеку для возбуждения его самолюбия, ибо *кенели* — пробный камень поварского таланта; оно требует большой сноровки, старания и терпения.

Паштет с кенелями

Возьмите *по равной части*:

1) Телячьего или куриного протертого сквозь решето мяса.

2) Белого хлеба, смоченного бульоном.

3) Сливочного масла.

Сотрите тщательно эти три вещи в ступе; прибавьте понемногу соли, перцу и большую ложку *бархатного соуса*. Стирайте снова, прибавляя по одному яичному желтку (на фунт мяса — до трех желтков); сбейте белки и прибавляйте их в ступу, беспрестанно стирая; пропорция: на три желтка — два белка. Сделайте из этой смеси шарик, опустите в кипяток, попробуйте:

если слишком крепок, прибавьте масла; если распускается, прибавьте желтка — в этом вся штука. Когда настоящая пропорция найдена, берите смеси на десертную серебряную ложку; сгладьте сверху тупым концом ножа, помоченным в кипяток, чтобы округлить; опустите в кипяток; когда готово (к чему должно примениться по вкусу), снимите с ложки кенель и откладывайте на блюдо.

Нарежьте шампиньонов тонкими пластинками, как облатки, и дайте им вскипеть вместе с трюфелями и также отложите особо.

Между тем у вас заготовлена обыкновенная форма с крышкой из простого теста; кладите в нее слой тертого пармезана и слой кенелей с шампиньонами и трюфелями, потом опять слой пармезана и так доверху; закройте крышку и поставьте на 10 минут в вольный дух, чтоб только сыр распустился; перед тем как подавать, крышку снимите и вылейте на кенели соусную ложку битого бархатного соуса.

Это блюдо позвольте вашему молодому артисту представить на стол лично: это его диссертация на степень магистра гастрономии.

Ободрите молодого человека, но скажите ему, что его воспитание еще не кончено. Пусть он поступит *на год* к хорошему *пирожнику*, чтоб приобрести практику в пирожном деле, необходимом для полного образования повара; засим еще на год поместите молодого артиста к какому-либо щегольскому ресторатору, единственно для приобретения навыка в украшении блюд. Таким образом, вы чрез 4 года образуете основательного повара. Затем пустите его в практику в вашем доме; занимайтесь с ним, заставляйте его самого сочинять планы обеда, в помощь переводите ему рецепты из Карема, а всего важнее, заставляйте его день и ночь изучать мои сочинения о кухонной науке.

Лекция 17

Суп из вермишели или макаронов Суп с кенелями и салатом Солонина • Ветчина • Рыба • Жаркое

Безвременье, милостивые государи, такое безвременье, что не знаешь и о чем говорить, и с чего начать; за что ни хватись, то того нет, то другого; я же, как вам известно, имею в виду преимущественно не богатые обеды, о которых иная речь; для богатого все есть, разве птичьего молока недостает, да и то со временем выдумают — будьте в этом уверены. Задача в том, как жить порядочно, и сытно, и вкусно без *невозможных* расходов; для этого нужно лишь знание и уменье; тут-то и важны основательные кухонные познания! Успокойтесь же, милостивые государи, я только пошутил; опытный, знающий гастроном должен уметь найти в каждое время года все элементы для обеда, и когда добрые люди поймут хорошенько и убедятся, что знать толк в кухонном деле так же необходимо и отцу, и матери семейства, и доброй жене, как знать толк в платье, в экипажах, тогда не услышите жалоб на дороговизну, ибо никогда не бывают все съестные припасы дороги, кроме совершенно необыкновенных случаев; именно от дороговизны одних вещей, другие, а иногда и самые те же вещи дешевеют, вопреки некоторым политическим экономам; и тому причина очень простая: круг людей, покупающих *дорого*, весьма ограничен, и никогда не соразмерен с количеством привоза какой-нибудь вещи; первый привоз берется нарасхват; при втором продажа слабеет; продавцы *явно* стараются поддержать цену, но *под рукою* стараются сбывать по чем бы ни было свои припасы, особенно те, которые подвержены скорой порче. Пример: устрицы, апельсины и всякие овощи и фрукты. Устрицы в лавках продаются в первую минуту по 3 рубля серебром десяток, по 2 рубля серебром, наконец, по 1 рублю серебром. Но ступайте на биржу, купите устриц у тех, которые, получая их с корабля, разносят по домам, а не в лавки; на днях можно было таким образом купить *десять дюжин* хороших устриц за 1 рубль серебром. Разумеется, должно на них считать две дюжины брака, но все разница в цене невероятная. Я бы советовал охотникам составлять небольшие компании для выписки устриц, хоть из Ревеля, — бочкою; эта мера значительно бы подействовала на понижение цен на эту вкусную и здоровую пищу. Да, кстати, — неужели на наших прибережьях Балтийского моря вовсе нет устриц? Не верится что-то по разным признакам, о которых поговорим когда-нибудь особо. В ожидании этого благословенного времени, когда устрицы сделаются у нас так же

обыкновенны, как в Голштинии, посмотрим, что у нас теперь есть под рукою для кухни петербургских жителей. Они могут теперь купить (разумеется, на Сенной[69], а не в других местах):

фунт шпината по 3 $^{3}/_{7}$ копеек серебром (12 копеек ассигнациями)

щавеля по 4 $^{6}/_{7}$ копеек серебром (17 копеек ассигнациями)

крапивы по 3 $^{3}/_{7}$ копеек серебром (12 копеек ассигнациями)

салата десяток по 4 $^{6}/_{7}$ копеек серебром (17 копеек ассигнациями)

Рыба прекрасная; ерши не крупные десяток по 10 копеек серебром

крупные десяток, по 20 копеек серебром

три средних сига (то есть в пол-аршина) стоят 25 копеек серебром

яиц сотня — 1 рубль 70 копеек серебром.

Говядина дорога, около 10 копеек серебром за фунт; но лучшая солонина по 8 копеек серебром; лучшая ветчина около 9 копеек серебром; задняя четверть телятины, не банкетной, но весьма хорошей, стоит 1 рубль 14 копеек серебром.

Раки сотня — 70 копеек серебром.

Посмотрим, что можно сделать из такого снадобья.

Примерный обед

Советую налегать, для супов, на макароны и вермишели — на 10 человек полфунта довольно; равно не должно оставлять раков без внимания — из них суп можно сделать даже без говядины, о чем поговорим в свое время.

1. Суп из вермишели или макаронов

Выбирая вермишели, смотрите, чтобы они не имели никакого запаха и *никакого вкуса*. Сделав обыкновенный бульон, положите в него две крепко проперченные, цветом коричневые луковицы и 10 штук перца, поварите с час на легком огне; процедите и в такой процеженный, кипящий бульон кладите понемногу вермишели, растрепав ее; поварите еще полчаса, не более, составьте с огня — и ваш суп готов. Чтобы улучшить его, подавайте к нему тертый пармезан.

2. Суп с кенелями и салатом

Сделайте кенели из телятины, как писано в лекции 16, обверните каждую кенель сырым листом латука и перед тем, как подавать, опустите их в кипящий бульон на четверть часа, чтобы только сварился латук.

3. Солонина

Солонина варится с теми же предосторожностями, как говядина, о чем было уже несколько раз говорено, но разница та, что солонину в кастрюльке надобно обложить десятью луковицами, из которых две с гвоздичками, и сверх воды вылить добрую рюмку мадеры или другого вина и варить все вместе.

К солонине необходимо подавать вареный шпинат или, по крайней мере, тертый картофель, политый соком из-под телятины.

4. Ветчина

Ветчину советую не варить, но обложить ее тестом, испечь, как хлеб. Когда ветчина готова, снимите с нее шкуру, а жир покройте перышком следующим глазиром: прижгите на сковороде сахара и потом прибавляйте в ту же сковороду крепкого бульона тонкими кусочками; если слишком густо, прибавляйте воды, но понемногу, ибо бульон и без воды на огне распускается; обмазав этим горячим глазиром ветчину, проведите по ней раскаленной лопаткой; этот глазир придает вкус и горячей и холодной ветчине. К горячей ветчине подается то же, что к солонине; для охотников можно подать и пюре из лука, то есть печеный, протертый лук. (Не забудьте, что лук печется в замазанном горшке и что самое лучшее в нем красная жижа, которая остается на дне горшка.) К холодной ветчине следующий соус:

ложки четыре говяжьего желе;

четыре сбитых белка;

два круто сваренных и протертых желтка.

Сбейте все вместе на погребе, прибавляя понемногу прованского масла (полстакана).

К этой смеси прибавьте, беспрестанно сбивая, сок из одной головки чеснока.

Наконец, ложку крепкого уксуса и две ложки французской горчицы или, вместо горчицы, десертную ложку английского соуса, называемого *китайским*, или *гонг-конг*; его можно найти в хороших овощных лавках; стклянка стоит 5 рублей ассигнациями, но зато его можно употреблять лишь каплями, так он крепок и душист; он идет во все соусы, горячие и холодные, и даже в суп. Вообще, на соусник или миску для десяти человек довольно десертной ложки гонг-конга.

5. Рыба

Теперь пора ершей; советую их ничем не приправлять, а варить просто в соленой воде (разумеется, не в холодной, но кидая рыбу в самый кипяток); перед тем как подавать, можно на ершей выжать лимон.

Сиги и другая рыба варятся так же просто, но к большой рыбе

надобно подавать вареный картофель и соус из устриц, описанный в прошедшей лекции, или соус из английского анчоусного соуса, которого одна столовая ложка кладется в соусник с распущенным маслом и разбалтывается.

6. Жаркое

Благоразумен тот, кто умел сохранить дичь в бочонках; за неимением дичи кушайте телятину, обмазав ее истолченною почкою с жиром, сбитою с яйцом; сверх этой обмазки обсыпьте сахарными сухарями и жарьте.

Лекция 18

Кухонные заблуждения Анекдоты Зеленое масло • Страсбургский пирог из налимов • Ботвинья

Некто перевел стихи, кажется из Жоконда:

Quand on attend sa belle
Que lattente est cruelle!

следующим образом:

Как ждешь своей красотки,
Как тетка жестока![70]

Над этим переводом много смеялись; но не каждый ли день мы попадаем в подобные промахи? Вот, например, хоть слово *соус*; под этим словом у нас разумеют целое блюдо, тогда как соус есть только *жидкая приправа* к блюду; так говорится: *испанский соус, бархатный соус* и так далее — это отнюдь не блюда, а только *приправа к разным блюдам*. Я вынужден войти в эти объяснения, ибо многие, обманываясь словом *соус*, спрашивали у меня: «*После чего* должно подавать бархатный соус?» Это все равно как бы кто спросил, после чего должно подавать соль во время обеда? Странные недоумения существуют в свете. Кстати, расскажу вам анекдот: некто в Париже побился об заклад, что он в трактире будет обедать *даром*; пари принят, закладчики собрались в известнейший парижский трактир, молодец потребовал *карту* и, остановившись на супе, спросил, что стоит порция?

— Франк, — отвечали ему.
— А что к супу?
— Пирожки.
— А что надобно платить за пирожки?
— За пирожки — ничего.
— Подайте мне одних пирожков.

За этим следовали другие блюда.

— Что стоит бифштекс с картофелем?
— Столько-то.
— А что надобно платить за картофель?
— За картофель ничего не полагается.
— А за горчицу и соус под бифштексом?
— Также ничего.

— Так подай мне картофеля, соуса и горчицы *без бифштекса*.

Таким образом, он потребовал соус из устриц к рыбе *без рыбы*, трюфельный соус из дичи *без дичи*, соус к спарже *без спаржи*, салат к жареному *без жареного*; обед свой он закончил сыром, который также во Франции считается *даровою* принадлежностью обеда.

Пари был выигран; нужно ли мне прибавлять, что это происходило в трактире, где все знали нашего чудака и где он обыкновенно издерживал много денег?

Нравоучение этого анекдота следующее: можно быть сытым одними приправами, но они не составляют еще обеда; а сверх того, есть другое, более литературное: спорь до слез, а об заклад не бейся.

Говоря о закладах, я считаю долгом, милостивые государи, предупредить и предостеречь вас от того рода закладов, которые суть кухонное поношение и на которые никогда не решится истинный гастроном, а именно: «*кто более съест*»; ничего не может быть отвратительнее и опаснее как для здоровья, так и для чести гастрономии; такие заклады уничтожают всю поэзию хорошего блюда; в них что-то дикое, варварское, ибо образованный человек заботится не о том, *сколько* он ест, но *как* он ест; ибо в этом все различие между дикарем и просвещенным человеком; все остальное — прикладное. Не правда ли? По крайней мере, эта теория в большом ходу.

А если уже нельзя отделаться от такого заклада, то прибегайте к спасительным началам науки гастрономической, в которой много таинств, непонятных для обыкновенных смертных. Один из знаменитых гастрономов прошедшего времени, Субиз (Prince de Soubise)[71], давая праздник, потребовал к себе список блюд, приготовленных к ужину. Кухмистер является с предлинным реестром, украшенным виньетками. Первое, что бросается в глаза хозяину, это *пятьдесят окороков*.

— Ты, господин Бертран, кажется, с ума сошел! Пятьдесят окороков! Разве весь мой полк у меня ужинает?..

— Нет, ваше сиятельство, — за ужином будет подан только *один* окорок — но остальные мне необходимы для моих соусов: испанского, битого и проч., и проч.

— Господин Бертран! Ты просто воруешь — и эти окорока я вычеркиваю из списка…

— Помилуйте, ваше сиятельство! — вскричал артист вне себя от досады. — Неужли вы не знаете всех чудес нашей кухни? Прикажите только, и эти пятьдесят окороков, которые вас так пугают, — я их умещу в стклянночку величиною с мизинец.

Что было отвечать на такую благородную самонадеянность

ученого повара? Хозяин согласился, и сорок девять окороков пошли на приправу к одному.

Но все эти анекдоты, несмотря на их поучительный характер, отвлекают нас от дела. Обратимся к соусам; я довольно уже говорил о горячих соусах, поговорим о некоторых холодных, которые необходимы для летних обедов и ужинов, когда надобно избегнуть горячих блюд. Рекомендую вам, во-первых:

Зеленое масло (Ьeurre de Montpellier)

Возьмите коробочку шпината, коробочку щавеля[72] и десятка два зелени маленького лука, или эшалоток.

Вымойте чисто-начисто; дайте воде стечь на сите. Бросьте эту зелень в воду с солью, которая бы кипела белым ключом, на пять минут, чтоб зелень не потеряла своего цвета.

Чрез пять минут выньте зелень и бросьте ее в холодную воду.

В кипяток, в котором варилась зелень, положите восемь яиц и сварите их вкрутую.

Выньте зелень из холодной воды и выжмите досуха; затем разотрите ее в ступе как можно тщательнее.

Прибавьте в ступу:

два десятка очищенных от костей и вымытых анчоусов или килек;

две столовые ложки каперсов;

шесть огурчиков в уксусе (и каперсы, и огурчики можно употреблять свежие, когда есть);

восемь круто сваренных желтков;

одну головку чеснока.

Все это стирайте в ступе по крайней мере минут десять.

Прибавьте:

восемь унций сливочного масла;

щепоть перца;

щепоть соли;

щепотку мускатного ореха;

стакан прованского масла;

четверть стакана хорошего, крепкого эстрагонного уксуса.

Стирайте все это хорошенько; для цвета прибавьте сока из сырого шпината, протертого сквозь мелкое сито.

Это масло должно быть бархатное, мягкое как пух и вкуса восхитительного. Оно требует некоторого навыка; должно наблюдать, чтобы *ни одно из входящих в него веществ не заглушало других*. Всего труднее определить на бумаге пропорцию уксуса, ибо он бывает различной крепости. Пробуйте и по вкусу прибавьте или уксуса, или масла прованского.

В заключение протрите это масло сквозь решето деревянною ложкою так, чтобы оно выпало червячками, и поставьте на

погребе, где оно сохраняется довольно долго.

Это масло употребляется *на подстилку* под филеи холодной рыбы: лососины, сигов, лещей, окуней и в особенности ершей. Можно его также класть в середину блюда и обкладывать горячими мясными котлетами — весьма хорошее и щегольское блюдо; только, подавая, не надобно мешкать: котлеты должны быть с пыла, масло — с погреба.

Кстати о рыбе; у нас есть одна чудесная рыба, которая употребляется мало, разве при других в ухе, и потому сравнительно с другими рыбами дешева; эта рыба —

Налимы

Здесь, в Петербурге, налим в три четверти аршина стоит один рубль медью; средний — семь гривен; меньший — двадцать копеек и дешевле.

Налим имеет естественную симпатию к угрю; я уже описал однажды, как делать мателот из этих двух рыб; но из них можно делать и холодный пирог, вроде страсбургских пирогов, — это блюдо чудесное и малоизвестное.

Купите глиняный горшок с крышкою, той формы, в которой делаются страсбургские пироги; они теперь делаются на поскочинской фабрике; впрочем, какой бы формы ни было, только с крышкой.

Обложите дно и стенки горшка пластинами соленого свиного сала (шпека).

Затем возьмите налимов и вполовину против них угрей, на меру. Выньте бережно из налимов печени и молоки и отложите особо.

Снимите с костей сырое мясо налимов и угрей и сотрите его в ступе, куда вы прибавите:

восемь унций хлебного мякиша, размоченного в сливках;

восемь унции сливочного масла;

половину отложенных печенок налима;

пять сырых желтков;

по щепоти соли, перца, мускатного ореха.

Ложки две душистой зелени, когда она есть, как-то: укропа, эстрагона, майорана, базилика; зелень эта должна быть изрублена мелко и припущена в масле.

Наконец, ложку бархатного соуса.

Стирайте все это в ступе по крайней мере четверть часа.

Когда готово — кладите в горшок:

слой вашей смеси;

слой трюфелей;

слои печенок и молоков налимов —

и так доверху; покройте все пластами шпека, прижмите

деревянным кружком, чтоб вся смесь осела; покройте крышкой и поставьте в печь, в вольный дух, на два часа с половиной. Потом выньте и отнесите на погреб.

Есть и другой рецепт для составления таких пирогов, который нам обещали доставить. Этого рода пироги — чудесные; они не только не хуже страсбургских, но еще гораздо их нежнее.

А умеете ли вы делать

Ботвинью?

Для ботвиньи важнее всего — хороший красный квас или хорошие (без духов) кислые щи; но красный, печной квас, густой, как пиво, — гораздо лучше.

Возьмите:

по полуфунту: свекольника, шпината, щавеля;

десять веток эстрагона;

три ветки укропа;

десять маленьких луковиц с зеленью.

Все это бросьте на пять минут в кипяток, потом выньте, освежите в холодной воде и протрите сквозь решето.

Разотрите в ступе два свежих огурца и одну частичку головки чеснока.

Смешайте все вместе.

Если хотите, прибавьте по щепоти отпаренных в кипятке душистых трав: базилика, майорана и других.

Всю эту смесь положите в миску и разотрите в ней столовую ложку французской горчицы и столовую ложку сахара (отнюдь не более).

Разводите квасом понемногу.

Рекомендую также ботвинью из молодого ревеня, вместо свекольника, шпината и щавеля. Кто не испугается этого слова, тот будет кушать лучшую ботвинью в свете. Ревень, как всякая зелень, должен быть предварительно брошен в кипяток на пять минут и потом протерт; но заметьте, молодой ревень; он не имеет решительно ничего сходного с обыкновенным аптечным ревенем.

Лекция 19

Моя генеалогия Обед в трактире Компании на акциях • Семейные компании на акциях • Яичница с налимовыми печенками

Блаженной памяти мой покойный прапрадедушка Скарамуш[73] (я от него происхожу по прямой линии, хотя собственно родом из Англии) был, как вам известно, человек весьма неглупый. В доказательство замечу только то, что никто не умел так искусно ладить с женщинами, с этим так называемым слабым полом, — а это, право, не шутка. Прапрабабушка, жена моего прапрадедушки, была — не тем будь помянута — женщина прекапризная и превздорливая; чего она не выдумывала, чтоб прибрать своего мужа в руки; однажды, когда что-то случилось не по ней, она в отмщение надела на ночь жирные, масляные перчатки, будто бы для сохранения белизны рук (с тех пор эта мода и пошла в ход). Прапрадедушка сначала подивился этой выдумке, потом она ему надоела, наконец посмотрел, посмотрел — да и надел на себя огромные сапоги с огромными шпорами, какие носили в то время, то есть при Людовике XIV, и в таком костюме преспокойно лег в постелю. «Что это значит?» — спросила удивленная прапрабабушка. «Ничего, — отвечал Скарамуш, — для сохранения белизны ног». Это косметическое средство так поразило прапрабабушку, что она тотчас сняла перчатки. Но этим дело не кончилось; бывало, если прапрадедушка досадит ей чем-нибудь в продолжение дня, прапрабабушка, в отмщение, не дает ему спать ночью, а прапрадедушка, как все великие люди, любил поспать на порядках. То постеля дурно постлана, то у прапрабабушки истерика, то ее беспокоят блохи; невтерпеж стала эта история Скарамушу; однако ж он вскочил с постели и схватил со стены мушкетон. «Что ты хочешь делать?» — вскричала испуганная прапрабабушка. «Ничего! — отвечал Скарамуш. — Я хочу только перестрелять всех этих негодных насекомых, которые тебя так беспокоят». С тех пор прапрадедушка спал спокойно. Из всего этого можете, милостивые государи, заключить, что мой прапрадедушка, как я и прежде заметил, был человек неглупый.

Послушайте же. Однажды прапрадедушке захотелось съездить в Италию; денег у него не было, как быть? Любимый при дворе Людовика XIV, он адресовал к каждому из придворных кавалеров особо с просьбою подарить ему *пару новых сапог* для предполагаемого путешествия; это предложение так показалось в то время странным и забавным, что никто не отказался от такого ничтожного подарка; вы уже догадываетесь, чем это кончилось: у

прапрадедушки набралось до сотни пар новых сапог, он их продал и на вырученные деньги съездил в Италию. Этой шуткой мой прапрадедушка сделал важное открытие, а именно: он нашел основание всех *компанейских* предприятий, словом, то, что выражено пословицей: с мира по нитке, нищему рубашка, — и что в нашем промышленном и просвещенном веке переводится так: с мира по копейке, капиталисту мильон. Вся штука в том, чтоб *самому быть капиталистом*; это, милостивые государи, совсем не так трудно… Но я примечаю в вас знаки нетерпения, негодования; вы говорите, что собрались слушать лекцию не о капиталах и компаниях, а о том, как на сем свете лучше поесть. Успокойтесь, милостивые государи, я понимаю ваше справедливое негодование, но оно происходит от недоразумения: мы *не выходим из кухни*; имейте только терпение дослушать.

Изволите видеть, было время, когда хороший обед был доступен только богатому человеку и тем, кого он приглашал к своему столу; со времени учреждения трактиров, гостиниц, ресторанов или, как у нас называют, ресторацій всякий, у кого найдется от 5 до 20 рублей в кармане, может обедать так же хорошо, как тот, у кого в кармане от 5 до 20 тысяч. Здесь многие выгоды: всякий может обедать в котором часу ему угодно, без всякого приготовления; всякий может заранее определить сумму, больше которой он не хочет издержать на обед; о выгодах для приезжающих на время я уже не говорю — они понятны всякому.

Но есть и невыгоды. Первая и самая важная: содержатель трактира должен быть всегда наготове; оттого большею частию в трактирах соусы перешли, суп потерял свой аромат, жаркое пережарено. Вторая — есть какой-то эгоизм в трактирном обеде: он удаляет от друзей, от семейства. У нас еще не в обыкновении обедать в трактире целой семьею, разве за городом; весьма недавно некоторые дамы высшего круга решаются обедать с друзьями в трактире, и то изредка, в особой комнате, par farce[74]. В ожидании того времени, пока этот обычай распространится, мы рекомендуем *кавалерам* составлять *компании на акциях* для обеда в трактире, но обеда заранее заказанного, обдуманного; эти компании часто составляются и без моей рекомендации, но всем ли известны правила, на которых они должны быть основаны? Почитаю нелишним сказать об них слова два.

1. Число собеседников никогда не должно быть более *девяти*; эта цифра выведена из глубоких соображений, а именно: индейка с трюфелями достает лишь на девять человек, никак не более, — 2 крыла, 2 ножки, 4 части белого мяса, девятому хлуп.

Без такого распределения индейка делается для собеседников мечтою, мифом, чуть было не сказал — *пуфом*; рождается

невольная зависть, недовольство, самые негодные страсти, потому что они портят аппетит.

2. Это число должно наблюдать, даже когда обедаете с дамами, на 4 кавалера 4 дамы, не более, — девятый должен исключительно наблюдать за общим ходом обеда, а это дело так важно, что требует всего внимания, которое не должно ничем рассеиваться — ни любезностию, ни разговорами с дамою, — словом, ничем; распорядитель обеда должен быть весь погружен в свой предмет и заботиться постоянно о благосостоянии своих собеседников, не забывая, впрочем, и самого себя.

3. Выбор собеседников — дело немаловажное; выбирайте людей, имеющих различные занятия, но сходных по вкусам: тогда разговор не будет прерываться, — условие, необходимое для хорошего пищеварения.

4. Позаботьтесь об обеде дня за два, чтобы трактирщик успел приготовиться; не полагайтесь на него, но потребуйте список блюд, которые он намерен приготовить, и покажите ему вашими замечаниями, что он имеет дело не с неучами, а с людьми, которые понимают и чувствуют, что значит хорошо есть. Рассмотрите список внимательно: наблюдайте, чтобы питательные блюда подавались в начале, а легкие, полувоздушные — в конце обеда; а между винами — чтобы более ароматические, например бургонское, лафит, следовали за менее ароматными, каковы мадера, херес, шампанское, которое лишь по предрассудку, впрочем ныне уже оставляемому, хранят к концу обеда; настоящее место шампанского — после рыбы, а лафита — после жареного.

5. Осмотрите комнаты — их должно быть две: одна для стола, просторная, светлая и не слишком теплая (от 13 до 15 градусов по Реомюру[75], не более, ибо жар и духота отнимают аппетит); другая комната должна быть предназначена для кофе, ликера и сигар, где не должно быть обеденного запаха; позаботьтесь, чтоб в этой комнате были диваны и камин.

6. Не забудьте приказать, чтобы не спешили подавать блюда одно за другим, — нет ничего хуже, как обед на почтовых; благоразумный человек ест с размышлением и любит понимать, что он ест.

7. Не заказывайте много блюд; пусть их будет не более шести, но отличных. Не гоняйтесь за дороговизною: нет ничего дороже молодых цыплят в начале года и нет ничего безвкуснее.

8. Во время обеда замечайте тех, которые пьют тонкие, дорогие вина с водою, а равно и тех, которые напиваются допьяна; тех, которые обжираются одним блюдом, не дотрогиваясь до других, и тех, которые едят равнодушно, с

пренебрежением, — все эти преступления наказываются изгнанием из гастрономического обеда.

9. Выбранный распорядитель должен позаботиться и о том, чтобы всякий имел хоть одного соседа, с которым ему быть в особенности приятно; в продолжение первых блюд распорядитель, занятый важнейшим делом, имеет право не вмешиваться в разговор, но после двух первых он должен стараться его поддерживать; при появлении индейки с трюфелями всякий спор должен прекратиться, вопрос остаться без ответа и ответ оставаться недосказанным; за сим наблюдает распорядитель и в награду за свои труды имеет право на хлуп, пропитанный трюфельным ароматическим соусом.

При наблюдении этих правил вы можете за недорогую цену иметь лукулловский и самый приятный обед. Вот вам пример: индейка с трюфелями может стоить не менее 25 рублей серебром; это слишком для одного человека, а на девять придется около 3 рублей серебром на брата, что, *изредка*, для многих не разоренье.

Все это прекрасно, милостивые государи, но у вас жена, дочь; вам совестно одному наслаждаться благами природы, для них недоступными, а привести в трактир неловко. Как бы согласить выгоды такого обеда с семейными наслаждениями? Совсем не так трудно, милостивые государи, выслушайте терпеливо, дело не шуточное. Не забывайте, что я имею в виду лиц среднего достатка, то есть от 2 до б тысяч дохода. Я всегда с удивлением смотрю на дома, где иногда живет до 20 таких семейств. У каждого *своя* кухня! Следственно, 20 печей, 20 саженей дров в месяц и 20 кухарок, которые обманывают и готовят скверно; у каждой семьи лишняя комната для найма, лишняя нечистота. Сочтите, что все это вам стоит, — отложите половину и соберитесь с другими жильцами для составления обеденной *компании*, и вы увидите, что будете кушать вполовину дешевле и в десять раз лучше. Поймите меня хорошенько: я говорю не о том, чтобы брать кушанье из трактира или у так называемых *кухмистеров, отпускающих готовое кушанье*, или, наконец, чтобы более богатый платил за менее богатого; нет, это дело должно быть *компанейское, торговое*. Положим, что одни из жильцов дома могут положить 500 рублей на кухню, другие — 1000 рублей, третьи — 1500 рублей и так далее. Сложите эти деньги вместе, разочтите по правилу товарищества, на сколько блюд каждый претендует, наймите одну кухню, одного повара — но не с тем, чтобы вы были в его повелениях, но он в ваших.

Положите условием:

1-е. Столько-то и таких-то блюд в такое-то время года на семейство № 1, то же на № 2 и так далее.

2-е. Столько-то на такое-то семейство праздничных обедов из стольких-то блюд.

3-е. Такие особенные блюда для такого-то семейства.

4-е. Горячая вода на кухне для всех круглые сутки.

И прочее тому подобное. Потом выбирайте поочередно на месяц из каждой квартиры надсмотрщика или надсмотрщицу за поваром, который бы наблюдал за свежестию и ценою припасов, сводил с ним счеты и каждое 1-е число поверял бы его в присутствии всей компании.

Вот вам мечта, господа, но которая, если принять ее серьезно, совсем не мечта, а весьма статочное дело. Попробуйте хоть месяц — сначала будет трудно с непривычки, — а после меня же поблагодарите за то, что я указал вам простое средство есть *хорошо, недорого и здорово*. Подумайте об этом, господа.

Если кто найдет что-либо заметить об этом проекте, я буду весьма благодарен и постараюсь пояснить все недоразумения.

В заключение, чтобы подсластить мои нравоучения, открою вам рецепт весьма легко составляемой

Яичницы с налимовою печенкою

Возьмите на шесть человек печени и молоки из двух налимов (самые налимы могут идти в кенели для супа или для мателота).

Опустите печени и молоки на 5 минут в кипяток, предварительно хорошо посоленный, — но не более как на 5 минут.

Возьмите кусок сырого угря, изрубите его мелко, так, чтобы кучка его была величиною с яйцо. (Вместо угря можно употребить с большим успехом кусок свежего штокфиша.)

Рубленый угорь перемешайте с *одною* изрубленною *эшалоткою* (маленькою луковицею). Эту смесь также на 5 минут опустите в соленый кипяток.

Протрите всю рыбу, и печенки, и молоки сквозь решето и припустите на минуту в кастрюльке с маслом, — но на минуту, чтобы рыба не окрепла слишком, — словом, держите и взбрасывайте в кастрюльке лишь до того, пока все масло распустится.

Возьмите другой большой кусок масла и сотрите его с мелко изрубленными петрушкой и одною чесночинкою. Положите его на глубокое блюдо, приготовленное для яичницы, выжмите на него целый лимон и поставьте на горячую золу.

Между тем вы сбили дюжину свежих яиц; сбивая, прибавляйте к ним приготовленную смесь угря и налимовых печенок и немного тертого пармезана. Сбитые яйца вскиньте несколько раз на сковороде, как обыкновенно делают яичницу, и, не дав ей пристать к сковороде, вывалите ее искусно на

приготовленное блюдо (с маслом и петрушкой). Если блюдо еще не дошло, то есть яичница еще слишком жидка, поставьте все блюдо в печь, в вольный дух, посыпав сверху слегка пармезаном. Подавая, смотрите, чтоб не простыло.

Лекция 20

Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым[76]

Несчастный случай с доктором Пуфом Прогулка по Щукину двору Куры • Индейки • Милютины лавки • Сливы • Колбасы • Английские сои • Сельди • Грибы • Куренье

Милостивые государи, к крайнему сожалению, я должен вам объявить, что знаменитый мой наставник доктор Пуф нездоров и в нынешнюю лекцию я — недостойный ученик — должен заменить его. Но я спешу предупредить произвольные толки, которые могут произойти от такого известия, — злонамеренные люди, верно, заговорят: «Вот вам и соусы, вот вам и здоровая кухня… занемог — верно, оттого, что покушал неосторожно; да как и быть иначе, когда кухня такая сложная, разнообразная… И так далее… Все эти толки не имеют ни малейшего основания; да будет известно и вам, милостивые государи, и потомству, что под доктором Пуфом подломилась коляска и он зашиб себе руку, ибо должно признаться, что мой почтенный наставник от природы довольно тучного сложения и умеряет свою естественную наклонность к толщине лишь приличною диетою. «Доктор Пуф — диетою!» — скажете вы. Да, милостивые государи, диетою! Извольте выслушать. Принужденный по моей обязанности заменить почтенного профессора на этой знаменитой кафедре, я выбираю для предмета лекции самого доктора Пуфа и постараюсь передать вам замечания, им сделанные о разных предметах во время нашей последней прогулки. Я снова слышу злонамеренные толки: «А! господин Пуф гуляет! Может быть, он и загулял!» Какое обидное подозрение! Нет, милостивые государи, — мой почтенный наставник был жертвою любви к науке, подобно Старшему Плинию[77] и другим великим людям. Половину дня он посвящает своим опытам за пылающим очагом и над раскаленною плитою; потом кушает, что также принадлежит к его ученым опытам; разгоревшись от того и другого, доктор Пуф необходимо должен подышать свежим воздухом; для этого он предпринимает с своими учениками гастрономическую прогулку. Мы посещаем Щукин двор[78], Милютины лавки, вообще мясные, зеленные, овощные, булочные, и почтенный профессор объясняет нам значение, свойство и употребление каждого предмета, подражая в таком случае английским врачам, которые, посещая больных, водят за собою толпу слушателей и на самой природе показывают ученикам действие лекарств. Эта гастрономическая клиника есть

одно из любимых занятий достойного профессора; его разговор в мясной или овощной лавке есть целый курс географии, ботаники, зоологии. Итак, онамедни… но начнем по порядку: нас сидело в коляске четверо; доктор Пуф был в белой шляпе, спокойном пальто; брюшко его величественно выдавалось из экипажа; быстрые глаза его обращались из стороны в сторону; маленький вздернутый нос, выдавшаяся нижняя губа, пухлые розовые щеки, неизменяемые ясность, довольство и спокойство всей физиономии придавали лицу доктора что-то сократовское, — все узнавали почтенного профессора и почтительно ему кланялись; приятно нам было находиться в обществе такой знаменитой особы.

— Я всегда с особенным удовольствием, — заметил он, — смотрю на большой город, когда вспомню, что в каждом доме люди — *едят*, то есть, другими словами, что в каждом доме и каждый день производятся гастрохимические опыты, которые все более или менее подвигают нашу науку. Правда, еще много невежества, много предрассудков унижают кухню, — но, по крайней мере, ни одна наука не может похвалиться такою всеобщностию, такими ежедневными и повсюдными опытами. Благодаря ей в каждом доме и для каждого человека есть по крайней мере *час полного* наслаждения, и в этом я сошлюсь на знаменитого философа Локка[79]: он первый заметил, что *до обеда* человек не находится в полном благосостоянии, потому что он голоден; *после обеда* — также, ибо пищеварение есть род болезненного состояния; из чего следует, что человек благоденствует вполне только *во время обеда*. Не знаю, как другие, но я вполне согласен со знаменитым философом. И еще есть люди, которые говорят об нашей науке с пренебрежением! Которая из них может похвалиться, что доставляет человеку полное благоденствие не только на целый час, но даже на одну минуту?

Так беседовал знаменитый профессор, и мысли его обильно лились сладкою, питательною речью. Между тем мы остановились в *курятном*; доктор Пуф провел языком по губам, взглянул на жирных пулярдок и замолчал. Мы не смели прервать его глубокой думы и только меж собою толковали шепотом: «Смотрите — ведь молчит, а в голове-то, я чай, — все *соображает, соображает*, как говорит Гоголь про одного важного чиновника».

— Какое невежество! — воскликнул наконец доктор. — Посмотрите: индеек откармливают кашею назаперти, а курам позволяют ходить на свободе и есть что ни попало. Эти варвары не знают, что обыкновенная курица есть совершенно домашняя птица, а индейка почти дичь; курицу надобно откармливать

назаперти и кормить ее однообразною пищею, как в Малороссии: кашею, орехами, хлебным мякишем; когда курица ходит на воле — она ест что ни попало, и оттого мясо ее получает не вкус дичи, но разве вкус хищной птицы — что большая разница; от этого наши куры так жестки, сухи и безвкусны — и ни в каком случае не могут сравниться с малороссийскими; в Малороссии можно делать суп из одних кур, без другого мяса; здесь такой суп невозможен.

Что касается до индеек, то они до сих пор в Америке находятся в диком состоянии, и когда там на охоте случится убить дикую индейку, то это истинный праздник для гастронома; дикая индейка, несмотря на свой жир и величину, приближается вкусом к фазану — что не замечается в наших индейках. Эта птица весьма недавно явилась в Европе, а именно в конце XVII века; она вывезена из Америки иезуитами — единственное полезное дело, приносящее неоспоримую честь сему ордену. Индеек необходимо приблизить к их *дичинному состоянию*, и это совсем не так трудно: давайте им больше свободы; в деревне водите их на прогулку в лесок, в котором есть мох, и кочки, и можжевеловые и другие ароматические и смолистые деревья; в городе примешивайте к их корму можжевеловых ягод, бросайте им сосновые и еловые ветки с шишками и тогда увидите, что мясо индеек со второго поколения получит уже особенный *дичинный* аромат. Не знаю, почему такой опыт с обыкновенными курами никогда не удавался; может быть, его надобно было бы продолжить на десяток поколений, тщательно отделяя яйца таким образом кормленных птиц и не смешивая с другими яйцами. Но кто, при нынешнем равнодушии к просвещению, решится на этот любопытный опыт? Должно, однако же, вообще заметить, что куры как будто самою природою предназначены быть домашнею птицею и кормиться искусственною, приготовленною человеком пищею.

Итак, Щукин двор мало порадовал ученого профессора; по его мнению, мясная часть вообще у нас находится еще в младенчестве; он советовал нам внимательно прочесть весьма основательные соображения по этой части, находящиеся в повести казака Луганского[80] (в «Отечественных записках») «Колбасники»; доктор Пуф отзывался об этих соображениях с большим уважением и уверял, что если бы наши мясники и вообще содержатели скота прочли их и изучили, то от этого были бы важные выгоды и для торговли, и для гастрономии — этой основы важнейших торговых отраслей.

Засим мы отправились в Милютины лавки; здесь лицо доктора Пуфа прояснилось; он перебирал одну вещь за другою, и

каждая служила ему поводом к самым глубоким и любопытным замечаниям. Прекрасная земляника, огурцы, вишни и в особенности белые сливы привлекли особое внимание доктора; он спросил о цене слив. «Четыре рубли серебром за десяток», — отвечали ему; профессор немного поморщился — однако же вынул деньги и купил десяток слив, которыми поделился с нами — во славу науки. «В этих лавках, — сказал доктор, — замечается истинный *прогресс*, как нынче говорят; но еще много недостает, и недостает оттого, что наши торговцы руководствуются более случаем, опросами публики, а не тем знанием дела, которое могло бы сделать этого рода торговлю еще разнообразнее и прибыльнее; вы увидите это по некоторым моим вопросам».

— Какие это колбасы? — спросил он у лавочника.

— Итальянские…

— Хорошо! Но итальянских колбас много, — какие это именно?..

— У нас называют просто итальянские.

— То-то и худо; итальянские колбасы — колбасам розь; знай, что лучшие в свете *болонские*; в этом городе колбасники знают какой-то секрет, которого никому не открывают; но лучше всех итальянских колбас и ветчины — колбасы и ветчина гамбургские, а равно шотландские; тут уже не секрет, а просто от хорошей откормки скота, ухода за ним и боя, — все вещи, которые бы нехудо нам перенять и которые превосходно описаны казаком Луганским в повести «Колбасники» — которой забыть не могу!

Засим доктор обратился к другим предметам:

— А какие у тебя есть английские *сои*? — сказал он лавочнику.

— Да всякие-с.

— А какие для рыбы? какие для дичи? какие для ростбифа?

Не знаю-с — всякие есть, какие угодно…

То-то и худо, любезный друг, что ты не знаешь, чем торгуешь; знай же, что: *India-Soa* идет только к дичи и ни к чему более — это соус сладковатый. *Анчоусный* и *раковый соусы* идут только к рыбе; иные употребляют с бифштексом, но это не многим нравится. *Harvey-sauce* — соус крепкий, десертной ложки на обыкновенный подливник весьма довольно. Наконец, *самый крепкий* соус — *hong-cong*, или китайский; его надобно прибавлять в обыкновенные соусы каплями; особенно он хорош в желтом битом соусе, который подается к рыбе и делается из масла, желтков и лимонного сока.

Лавочник был невольно поражен этою изумительною ученостию.

Засим доктор Пуф устремил на лавочника строгий,

испытующий взор:

— А скажи мне, любезный друг, отчего вот уже три года, как у вас нет хороших сельдей?

Лавочник невольно смутился от проницательных глаз ученого профессора.

— Не знаю-с, — отвечал он, — уж мы и сами это замечаем — господа жалуются, а сами не знаем отчего: кажется, выписываем настоящие голландские сельди…

— Полно, голландские ли?

— Точно-с голландские! Извольте посмотреть бочонки…

— Не в бочонках дело, а в сельдях. Сельди бывают английского соленья и голландского соленья; ловятся они в одном месте, и по тому бочонки похожи, а иногда с грехом и одинакие. Уж кто в этом виноват — бог знает: те ли, кто для вас выписывает, или кто другой; а дело в том, что у голландцев есть секрет в солении сельдей, которого кроме них никто не знает, и только от соленья их сельди превосходнее других и дороже. Нехудо бы вам посмотреть за этим хорошенько и иметь для желающих и англииские и голландские сельди, одни от других особо; вы знаете, что в ваших лавках денег не жалееют. Да к тому еще вот что: у нас во Владимирской губернии, в Переяславле-Залесском, есть чудесный род сельдей — и мне попадались, между бочонками, посоленные не хуже голландского, так что я думал, не ошибся ли лавочник, отпустил мне королевских сельдей вместо переяславльских; но такие бочонки попадались мне не один раз; кто из владимирцев попал на голландский секрет — неизвестно, а нехудо бы дело вывести на справку. Что бы вам, господа, выписать из Переяславля по бочонку сельдей разного соленья, собрать знатоков, попробовать и решить, *чье* именно соленье приближается к голландскому? Кто первый это откроет, тот получит и сам значительную прибыль и принесет всей русской торговле немалую пользу. Подумайте об этом, господа.

Лавочник задумался. Посмотрим, что вырастет из этой думы; может быть, кто-нибудь и сообщит нам об этом весточку — а дело вовсе не шуточное.

Доктор Пуф взглянул на банку с трюфелями и сказал:

— Вот, господа, — выписываете вы трюфель дорого, и мало вам от него барыша; а есть у нас трюфель не хуже в Малороссии; вся штука в том, чтобы сохранить его в стклянках. Да в сторону трюфель, — а возьмем грибы; сами знаете, какой расход на них зимою; летом они ни по чем; сохранить их в стклянках так же легко, как и трюфели, я этот опыт делал — самая легкая вещь. Та беда, что вы мало читаете; вот в грибную пору я опишу в моих

лекциях, как сохранять грибы свежими на зиму; прочтите, господа, — добром помянете и копейку зашибете…

— Это что такое? — спросил доктор Пуф, показывая на небольшую стекляночку с каким-то порошком.

— Куренье…

— Что за варварство! — вскричал ученый профессор. — От сухого куренья всегда чад, всегда угар! Вот, запишите-ка мелком на стене рецепт прекрасного и здорового куренья, — продолжал доктор. — Возьми: корицы семь золотников. Гвоздики семь золотников. Истолки в мелкий порошок, положи в горшок; налей в него три бутылки воды; горшок накрой крышкой, замажь и ставь в вытопленную печь целые пять суток, после чего процеди в бутыль и прибавь: одну стклянку о-де-лавана или о-де-колона (первое лучше), один фунт розовой воды, одну бутылку белого уксуса. Наливая на плитку, взбалтывай.

Засим мы вышли из лавки, но едва сели на коляску, как рессора лопнула — и наш достойный профессор повредил себе руку. Впрочем, опасного ничего нет, но медики велели больному сохранять совершенное спокойствие и не сходить с постели. Мы будем сообщать вам, милостивые государи, о ходе болезни всеми уважаемого профессора, а равно о средствах, которые он употребляет для своего развлечения, и в чем состоит его диета.

Адъюнкт Скарамушев.

Лекция 21

Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым

Известия о болезни доктора Пуфа Его творение Диета против толщины • Вред употребления уксуса для этой цели

Здоровье почтенного и всеми уважаемого доктора Пуфа поправляется, милостивые государи, но до сих пор он еще не в состоянии вступить в исправление принятой им на себя пред нами обязанности. Между тем мой почтенный наставник не теряет бодрости духа; весь преданный нашей обширной науке, он постоянно диктует по целым страницам статьи, долженствующие войти в состав огромного творения «О влиянии кухни на общественное благоустройство и о будущем назначении гастрономии в кругу общественных знаний». Это творение исполнено исторических изысканий и философических наблюдений. Он надеется, милостивые государи, со временем сообщить вам некоторые отрывки из этого величественного произведения. В ожидании того вы позволите мне продолжать биографические подробности о самом господине Пуфе, — подробности в высшей степени занимательные.

Я уже имел честь доводить до вашего сведения, что доктор Пуф от природы несколько тучен и что эту естественную наклонность он умеряет систематическою диетою. Вот в чем состоит она.

Уже несколько раз при наших учено-практических исследованиях, то есть за обедом, я замечал, что мой почтенный наставник воздерживается от употребления картофеля, риса, даже белого хлеба и других мучнистых приготовлений. Наконец, я не мог удержаться и спросил моего наставника о причине такого странного воздержания.

— Это опыт, — отвечал он, — который мне уже не первый десяток лет удается; он основан на глубоком наблюдении одного из остроумнейших гастрономических философов, а именно Брилья-Саварина. Точно так же, как великий Карем, при свете гастрономических познаний, филологически объяснил многие места у древних писателей, так Брилья-Саварин, тем же путем, прежде нынешних химиков разрешил задачу о влиянии разного рода пищи на животный организм[81]. «Если бы я был медиком, — говорил Саварин, — я бы написал „Монографию тучности" и поселился бы в этом уголке науки; моими больными были бы люди слишком здоровые — и, сверх того, лучшая половина

человеческого рода не давала бы мне покоя, ибо иметь надлежащую полноту, ни слишком мало, ни слишком много, есть одна из главнейших забот каждой женщины во все время ее жизни. Чего я не сделал, — прибавлял Саварин, — то сделает другой доктор, и если он учен, скромен и к тому же недурен собою — то я предсказываю ему самые блистательные успехи». (При этих словах почтенный доктор Пуф значительно и не без некоторой самонадеянности улыбнулся.)

Под словом «толщина» я разумею то накопление жира, от которого, при совершенном здоровье, члены увеличиваются в своем объеме и теряют прежнюю форму и надлежащую соразмерность. Иногда толщина ограничивается лишь *брюшком*; у женщин не так: если женщина начинает толстеть, то толстеет все. Я, подобно Саварину, никого так не боюсь, как моего брюшка; я его считаю моим опаснейшим врагом; я победил его и остановил на той степени, где оно может назваться лишь величественным, но с большим усилием не допускаю его до уродливости.

— Но каким способом? — спросил я.

— Заметьте, — отвечал доктор Пуф с глубокомысленным видом, — заметьте, что все люди толстоватые имеют наклонность к рису, картофелю, ко всем родам пирожных и хлебных. Заметьте также, что плотоядные животные, как, например, волки, хищные птицы вороны, всегда сухощавы; травоядные, как, например, овцы, коровы, не жирнеют не зеленом корме; заметьте также, что ничем так нельзя лучше откормить скотину, как картофелем и вообще мучнистою пищею. Эти наблюдения всякий легко может проверить и вывести из них причины толщины. Первая и главная из них есть природное расположение к толстоте; вы знаете, что каждый человек родится с каким-либо особым предрасположением.

На сто чахоточных у девяноста волосы темные, лицо продолговатое, нос вострый; на сто толстяков — у девяноста лицо круглое, глаза кругловатые, нос широковатый. Это наблюдение часто приводит меня к весьма грустным заключениям. Вот молодая девушка, живая, вертлявая, румянец во всю щеку, с плутовским носиком, ручки обточенные, округленные, ножки коротенькие, полненькие; все от нее без ума; но я, наученный опытностью, я смотрю на нее десять лет *вперед*; вижу, как толщина обезобразит ее прелестные формы, как свежая, девственная *роскошь* ее стана сделается, так сказать, *расточительностию*, — вижу и грущу от сердца.

Вторая причина толстоты — все *мучнистые* овощи и блюда. Я уже заметил, что мучнистая пища способствует *жирению* животных; в этом случае человек следует с ним одинакому

закону.

Должно заметить, что всякая мучнистая пища тем действительнее, когда соединена с сахаром, может быть и потому, что сахарные, хлебенные, сладкие пирожные подаются на стол тогда уже, как естественный аппетит удовлетворен и остается лишь какой-то искусственный аппетит, который возбуждается лишь самыми утонченными, самыми соблазнительными кухонными приготовлениями.

Мука всякого рода производит то же действие, когда употребляется в напитках, каковы, например, пиво, квас, распущенное толокно; все эти так называемые питательные выдумки, как-то: разного рода шоколады, аррорута и прочее тому подобное.

Третья причина толстоты: продолжительный сон и недостаток движения. Тело много приобретает во время сна и мало теряет, ибо сонный человек недвижим; с другой стороны, *сонши* не любят движения и усталости; все лишнее, приобретенное их телом, остается в них и как излишек употребляется природою на фабрикацию жира. Эти люди — ходячие салотопии.

Наконец, четвертая и самая главная причина толщины — лишнее съесть и выпить. Кто-то весьма справедливо заметил, что из всех животных один человек имеет привилегию есть, когда он не голоден, и пить, когда у него нет жажды; действительно, такая привилегия не может принадлежать животным, потому что один человек может к наслаждению есть присоединять наслаждение размышлять о том, что он ест, и наслаждение продолжать свое наслаждение.

Эти две наклонности — пить и есть без нужды — замечаются во всех людях; известно, с какою жадностию дикие и пожирают и напиваются; да должно признаться, что и мы, люди просвещенные, едим вообще немножко слишком; кто из нас откажется от соблазнительного блюда в самом конце обеда? кто откажется от лишней рюмки отличного вина? И все мы таковы от первого до последнего: и те, которые сладко едят каждый день, и те, которые сладко едят лишь по праздникам.

Эта постоянная причина действует на людей различно, смотря по сложению; кто при дурном желудке не имеет наклонности к толщине, тот расплачивается коликою.

Говорить ли о неудобстве толщины? о том, до какой степени она может простираться? Любопытные анекдоты о толстяках и едоках побережем до другого раза. Теперь же, займемся рассуждением о том, как можно умерить или удержать природную наклонность к толстоте.

Лечение должно начинаться исполнением трех главных теоретических правил:

1-е) Есть досыта.

2-е) Спать умеренно — от 6 до 8 часов в сутки.

3-е) Ходить пешком и ездить верхом.

Но — увы! — какую силу характера надобно для исполнения этих трех простых правил? Кто решится выйти из-за стола голодный? Пока есть голод — кусок просится за куском, и каждый из нас ест *по крайней мере досыта*, вопреки докторам, а иногда — и по примеру докторов.

Меньше спать! вставать рано! ложиться рано! Да кто ж на это способен? Как? рано лечь? оставить приятное общество, прекрасную женщину, хорошую книгу, интересную газету, сигару? Невозможно! Рано встать — нездоровится, как будто не по себе, дамы жалуются на цвет лица, на усталость глаз — невозможно!

Ездить верхом довольно дорого и не всегда возможно; надобно и хорошую лошадь, и щегольскую амазонку, которая была бы в точь по талии, — и кавалера, по крайней мере не урода, и грума — по крайней мере не человека! Все это вместе бывает редко — и оттого редко ездят верхом.

Ходить пешком? А погода? а скука? а мостовая? а внезапный ветер? а надоедалы, которые пристают к вам на прогулке и от которых могут спасти лишь добрые шпоры или паровая машина? Невозможно! Поищем же других средств.

Вот что говорит об этом предмете кухонная гигиена:

Если из всех доныне сделанных гастрономических, химических и физических наблюдений открывается, что всякая мучнистая пища способствует образованию жира, как в человеке, так и в животных, что подтверждается ежедневными опытами, то из сего следует, что *воздержание в мучнистой пище* должно противодействовать образованию жира.

Признаюсь, это меня задело за живое!

— Как! — вскричал я. — Потому что я имею расположение к толщине, я должен отказаться и от кулебяки, и от маленьких пирожков с трюфелями, и от макарон с пармезаном… даже от бисквитов, сухарей, булочек, крендельков, даже от хлеба? Да это разбой! это ужас! варварство! инквизиция! квит на квит — уж лучше умереть от толщины, нежели от голода.

— Успокойся, сын мой, — отвечал доктор Пуф, — еще довольно останется для тебя кухонных наслаждений, и первый пример тебе — я сам. Слушай терпеливо.

Ты любишь хлеб — кушай его, но не белый, а ржаной или, по крайней мере, ситный; он не так сытен, — однако ж ржаного

хлеба не съесть столько, сколько белого; уж этим облегчается исполнение правил, а в гастрономии, как в нравственности, главное — избегать соблазна, остальное делается само собою.

Ты любишь суп — кушай суп с *зеленою* зеленью — шпинатом, щавелем, капустой и проч., запрещается лишь картофель, рис, мучнистые гарбюры, все роды каш и лапшей.

Кушай все роды мяс: ростбиф, бифштекс, котлеты; все роды птиц: домашних и диких, со всеми возможными соусами, кроме риса и картофеля.

Кушай все роды рыб, раков, устриц под всеми возможными видами, но воздерживайся, например, от леща с кашею, что также нетрудно, ибо это блюдо никуда не годится.

Из зелени кушай все роды зеленых трав, даже зеленую кашу, кардоны, артишоки, спаржи, даже зеленые груши, но умеренно, морковь, репу, лук, все роды салатов.

Приходит самое трудное: пирожное! Запрещаются все хлебенные! Но вам остаются все роды желе, все роды варенья, все роды конфет, кроме, разумеется, печенья, все роды фрукт. Берегитесь баб (то есть в кухонном смысле), куличей, тортов, бисквитов!

После обеда позволяется кофе, ликер, чай, пунш.

За завтраком чай, кофе, даже иногда изредка и шоколад — но без белого хлеба; с корочкой черного — если угодно, что и очень не дурно.

Завтракайте раньше, как можно, чтобы к обеду аппетит сам собой возбудился; притом перед обедом непременно движение.

Наконец, носите на брюшке повязку, чтобы оно не слишком привыкало растягиваться.

Вот и все. Все другие средства, иногда употребляемые дамами, совершенно бесполезны, а некоторые, например уксус, и бесполезны, и вредны.

Я видел, — говорил со слезами доктор, — в глазах моих печальный опыт этого средства. Одна моя знакомая, прекрасная девушка, боясь толщины, к которой имела расположение, послушалась какой-то дуры и принялась поутру пить уксус. Несчастная не похудела, но красота ее поблекла, по лицу пошли синие пятна, кашель, лихорадка, бессонница — и наконец она умерла чахоткою в течение года. Поверьте мне, уксус нисколько не помогает; он лишь расстраивает желудок, желудок перестает варить, и человек умирает, не похудев, а высохнув. Напротив, другой мой знакомый, уже крепко толстый, поступил следующим образом. Чтобы увериться в истине моих советов, он предварительно свесил себя; потом в продолжение месяца держал мою диету, — свесил себя еще раз и с восхищением убедился, что

в один месяц в нем убавилось веса на три фунта!

Так говорил доктор Пуф, а мы, прилежные ученики, тщательно записывали его каждое слово!

Адъюнкт Скарамушев.

Лекция 22

Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым

Сиделка Ромашка Блинцы молочные с яйцами и шпинатом • Воздух в комнате больного • Гастрономия больного: бульон куриный • Бульон телячий • Суп из телячьего легкого • Суп из зелени • Из рыбы • Крем

Мой почтенный наставник выздоравливает и, надеюсь, вскоре будет в состоянии явиться пред вами, милостивые государи. Полагая, что вам любопытно знать все малейшие подробности о великом человеке, я передам вам весьма замечательный разговор доктора Пуфа с сиделкою. Распространились слухи, будто бы этот разговор происходил между господином Пуфом и госпожою Пуф, но эти слухи вовсе неосновательны; господин Пуф — человек холостой и не намерен жениться, справедливо замечая, что довольно и его одного на сем свете и что без того уже от маленьких пуфов житья нет. Итак, милостивые государи, убедитесь в том, что следующий разговор происходит действительно между доктором Пуфом и сиделкою, которую он нанял из знакомого соседнего дома на время болезни.

— Ну что, батюшка, — сказала она, — как вы себя чувствуете?

— Все еще плохо, Василиса Трофимовна, все еще плохо; слаб я очень.

Сиделка: А вот постойте, батюшка, я вас подкреплю; сварю ромашки покрепче, а вы выпейте чашечки две-три, да и больше, — как рукой снимет, а уж худа не сделает.

Доктор Пуф жестоко поморщился и сказал:

— Да что ты, Василиса Трофимовна, медицине училась, что ли?

Василиса Трофимовна: Нет, батюшка, где мне медицине учиться — я и грамоте плохо знаю…

Доктор Пуф: Ну, а как же ты лечишь?

Василиса Трофимовна: Я не лечу никого…

Доктор Пуф: Да как же ты меня потчуешь лекарством?..

Василиса Трофимовна: Да какое же тут лекарство, батюшка? Это просто ромашка…

Доктор Пуф: Если ты медицине не училась, то почему же ты знаешь, что ромашка не лекарство, а будто бы подкрепляет…

Василиса Трофимовна: Ах, мои светы, наладил свое: медицине не училась, медицине не училась! Да на что мне,

батюшка, твоя медицина? Уж не один десяток я на свете живу, и не первый ты у меня больной — слава тебе Господи! — можно было из практики научиться, довольно я на моем веку насмотрелась…

Доктор Пуф: Так, Василиса Трофимовна! Да ведь и смотреть-то надобно умеючи; смотр смотру — рознь…

Василиса Трофимовна: Что, батюшка, обижаешь, уж будто я и смотреть-то не умею; на то Бог глаза дал…

Доктор Пуф: Не сердись, Василиса Трофимовна, я тебе же на пользу говорю. Вот, например, ты видела, что доктор ромашку велел пить — и ромашка помогла; да как и кому помогла? В том вся штука. Вот, например, мне ромашка — сущий яд; уж у меня натура такая, что ромашки не переносит, да и к болезни моей нейдет; ну будь я в беспамятстве — ты бы в меня вкатила ромашки, а я бы, может быть, оттого и ножки протянул…

Василиса Трофимовна: Ах, батюшка, какие страхи говоришь… Уж чтобы от ромашки такая беда приключилась? Уж кто ромашки не пьет? Да живут же, не умирают…

Доктор Пуф: В этом-то и дело, Василиса Трофимовна, что ни человек на человека, ни болезнь на болезнь не приходится. Вот, примером сказать, кто блинов не ест? Верно, ты сама не раз кушала…

Василиса Трофимовна: Как же, батюшка, и сама люблю, и делать их мастерица — вот как выздоровеешь, так я сделаю тебе, пожалуй, блинцы молочные, да такие, что язык проглотишь.

Доктор Пуф (*с участием*): А как ты их делаешь?

Василиса Трофимовна: Да вот, батюшка, беру я пять яиц свежих да две бутылки молока, а если одна из них сливок, и того лучше. Яйца разболтаю в молоке, да и примешаю в него три четверти фунта муки крупитчатой, да посолю, а уж из этого теста наливаю понемногу на сковороду, и выходят блинцы тоненькие, словно почтовая бумага, на языке тают. (Доктор Пуф невольно облизнулся и прищелкнул.) Вот как напеку их, батюшка, довольно, то вымажу маслом и пересыплю каждый блинок мелко рубленными крутыми яйцами, да так один на другой в форму или в каменную посудину положу, да и поставлю на печь.

Доктор Пуф: Недурно, Василиса Трофимовна, очень недурно; делает тебе честь, а мне удовольствие. Только не забывай обстригать кругом блинов края, а не то горько будет.

Василиса Трофимовна: Известное дело, батюшка, — что пригорелое, надобно обрезать…

Доктор Пуф: Да, и вот чему я тебя еще научу: пересыпать крутыми яйцами хорошо, а еще лучше вот что: ты те же яйца возьми, только сырые, — яйца три, да примешай к ним полфунта

мелко изрубленного вареного шпината (в воде, с чайной ложечкой сахара), да стакан сливок; разболтай усердно, да и клади между твоими блинцами, а потом поставь в печку — уж будет на потешенье.

Василиса Трофимовна: Должно быть хорошо, батюшка, непременно испробую, должно быть хорошо, очень хорошо…

— Видите ли, господа, — сказал нам доктор Пуф по-латини, — как кухонное чувство врождено каждому человеку! Посмотрите, в какой восторг мои замечания привели это дитя природы!

Василиса Трофимовна: Ну, а что ж ты такое, батюшка, о блинах-то речь завел — я тебя перебила; расскажи, батюшка, все твои речи такие сладкие — словно пирожок с патокою.

Доктор Пуф еще раз поморщился, посмотрел на сиделку с искренним соболезнованием и потом сказал:

— Мы толковали, кажется, о том, что блины вещь обыкновенная, никому не в диковину, и всякий их ест. Так вот, был я раз в деревне за Москвою; там мужичок заболел горячкою; случился доктор славный, знающий, он больному помог; больной стал выздоравливать и уж есть запросил. Вот доктор и говорит жене больного: «Смотри, ты мужу ничего не давай, кроме овсянки; всякая тяжелая пища ему будет во вред». Сказал и пошел; на другой день приходит, а больному хуже, да так хуже, что из рук вон; доктор не может понять, что за причина; к бабе: «Верно, ты мужа-то чем окормила?» — «Уж я окормила, батюшка, — да я ему, окромя овсянки, почитай ничего не давала». — «Как, почитай ничего? Да что ж еще, окромя овсянки?» — «Да ничего, батюшка, право, ничего, — вот только поутру блины пекла, да ему самый легонькой блинок с маслицем дала». — «Ах! злодейка! Ведь ты мужа-то погубила — от этого блинка ему и хуже стало». — «И, батюшка, статное ли дело, ведь только один блинок, ведь это невесть диковина какая». Так на том и стала баба, — никто ее не уверил, что муж от ее блинка чуть было в могилу не попал…

Василиса Трофимовна: Э, батюшка, кто же этого не знает, что после горячки нельзя блинами человека кормить… ведь это не то что ромашка…

Доктор Пуф: Ну, ведь с тобою не сговоришь. Да что это душно так стало, или гроза собирается…

Василиса Трофимовна: Нет, батюшка; да ты велишь все окошки отворять, а я побоялась, что ты простудишься, так окошки-то и закрыла.

Доктор Пуф: Отвори-ка опять, Василиса Трофимовна, да и дверь отвори…

Василиса Трофимовна: Ну, батюшка, уж не знаю, по какой это медицине хорошо тебе на сквозном ветру лежать.

Доктор Пуф: Да какой тут сквозной ветер, Трофимовна! Если бы окошко было передо мной, а дверь за мной, так был бы для меня сквозной ветер, а то ведь здесь дверь на стороне, а окошко в другой — а я от того и от другого в третьей, ветер-то мимо меня, а не через меня ходит. Вот ты лет тридцать за больным ходишь; разве ты не слыхала, доктора то и дело говорят: свежий воздух! свежий воздух! — а как ты свежий воздух без сквозного сделаешь? Дело все в том, чтобы он через больного не проходил.

Василиса Трофимовна: Слыхала я это, отец мой; ну а зимой как же? неужли также окошки отворять?

Доктор Пуф: Зимой печка, или камин, когда топится, воздух очищает; и иногда, разумеется не в той комнате, где больной, можно форточку отворить, а двери к больному затворить: а потом форточку закрыть, а к больному дверь отворить; воздух мало-помалу и сравняется. Важное дело свежий воздух да чистота — без них никакое лекарство не поможет. Это бы нехудо тому знать, кто за больными ходит.

Василиса Трофимовна: Ну, да хоть и летом, да дождь, да ненастье, неужли и тогда окошко отворять?

Доктор Пуф: Нет, а тут другое средство есть; печку нельзя топить — жарко будет, и больному вредно; а ты вот что делай: трубу открой, а в печку или камин зажженный лампу поставь — она будет воздух в печке нагревать столько, что будет из комнаты в печку тянуть, и воздух в комнате очистится. Вот тебе мой совет, Василиса Трофимовна, а пуще всего, не мудри; что доктор прикажет, то в точности исполняй; чего не знаешь, спроси; иное кажется ничего, а выйдет на поверку, что или ромашка или блин. Однако, кстати о блинах; меня голод пронимает — хоть бы ты мне что изготовила…

Василиса Трофимовна: А что прикажешь, батюшка, — пожалуй, я тебе больной суп сварю.

Доктор Пуф: А как ты больной суп сваришь?

Василиса Трофимовна: Известно дело — возьму курицу, налью водою, посолю да потом петрушкой посыплю.

Доктор Пуф: А если доктор петрушку запретил?

Василиса Трофимовна: Ну, так просто без петрушки.

Доктор Пуф: А как и сколько времени будешь варить?

Василиса Трофимовна: Да как сварится.

Доктор Пуф: А сколько воды наливать?

Василиса Трофимовна: Да без меры, батюшка, сколько придется.

Доктор Пуф: Вот видишь ли, Трофимовна, ты для блинцов во

всем пропорцию наблюдала, и я тебя за то хвалил, а здесь ты пропорции не знаешь.

Василиса Трофимовна: Да ведь тут, батюшка, не блинцы, а больной суп, какая же тут пропорция, известно, для больного.

Доктор Пуф: То-то и дело, что для больного; ведь суп такое же блюдо, как блины; сделаешь без пропорции, в рот нельзя будет взять, а ведь ты знаешь, больные и без того причудливы. И знай, для больных не один только может быть суп, а их может быть много, особливо для выздоравливающих; только надобно всегда сказывать доктору, какой суп хотят сделать, чтоб знать, какой он позволит. Вот слушай:

Бульон куриный

Возьми молодую курицу, положи в кастрюлю и вылей на нее холодной воды столько, чтобы ее хорошо покрыло (около полуторы бутылки и более, смотря по кастрюле); поставь на малый огонь и вари до тех пор, пока одна треть воды выкипит. Тогда сними с огня, процеди и положи в бульон, для вкуса только, пучка два белого цикория, или же шпината, или же кочна два салата-латука, или, наконец, пол-унции чищеных сладких миндалей, которые, по вкусу больного, можно мелко-намелко истереть, подбавляя бульона, чтобы было как тесто. Поставь потом кастрюлю снова на огонь, чтобы раз прокипело, но не больше. Такой бульон очень приятен тем, у кого еще осталось раздражение в горле или груди.

Телячий бульон

Возьмите полфунта телятины, совсем без жира, всего лучше от лопатки; налейте на нее в кастрюлю полторы бутылки холодной воды и варите ее на малом огне не менее трех часов, не переставая; снимите с огня и, по указанию доктора, прибавьте или одну репу и одну морковь и ветку укропа, или цикория, латука, шпината и ветку эстрагона, или щавеля и ветку базилика; этих приправ не варите, но дайте им побыть в кастрюле на плите с полчаса, а потом процедите.

Если доктор позволит, можно к такому бульону прибавить сок из дюжины раков.

Иногда, с позволения доктора, в этот бульон прибавить две унции *тамаринда* из аптеки; это растение приятно на вкус и имеет свойство легко-слабительное.

Суп из телячьего легкого

Делается точно так же, как из телятины, но только вместо пол-фунта телятины берется полфунта легкого.

Суп из зелени

Иногда не позволяют больному даже куриного супа; тогда, по указанию доктора, возьмите:

Разных родов салата, например латука, портулака, цикория, иногда сельдереи, всякого по пучку, изрежьте мелко и бросьте их в полкастрюльку кипящей воды; продержите затем на огне не более получаса и процедите.

Суп из рыбы

Возьмите десятка два ершей или другой мелкой рыбы, изрубите мелко и варите часа три в одной бутылке воды.

К этому бульону можно прибавлять, как позволит доктор, или:

вышеописанного супа из зелени, или настои гренков из черного хлеба, или, наконец, поджаренной (без масла) крупитчатой или другой муки.

Иногда доктора позволяют следующее блюдо:

Крем молочный

Возьмите картофельной муки столовую ложку, размешайте в полбутылке свежего молока, коровьего или козьего; прибавьте немного лимонной тонкосрезаннои цедры, немножко соли и две унции сахара; разболтайте все в каменной чашке, поставьте ее в кастрюлю на пару дощечек, в кастрюлю налейте воды, поставьте на огонь, чтобы вода в кастрюле раза три вскипела, а между тем в каменной чашке беспрестанно мешайте лопаткой, пока не сгустеет.

Все эти блюда веселят бедного больного, — сказал доктор Пуф вздохнув, — но есть и другие; об них в другое время скажу, а теперь я устал; подайте мне *бульона из телячьего легкого с эстрагоном и гренками из черного хлеба* — доктор позволил.

Адъюнкт Скарамушев.

Лекция 23

Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым

Доктор Пуф выздоравливает Кухня больного и выздоравливающего: Панада Крем на воде • Рисовый и овсяный крем • Негорькое желе из исландского моха • Желе из телятины • Суп из телятины • Желе из оленьего рога с рейнвейном • Бульон из устриц • Магистерский суп • Профессорский суп

Доктор Пуф, вышедши из рук медиков, уже сам занимается своею диетою и систематически располагает свое кушанье так, чтобы обед его постепенно мог достигнуть до полного гастрономического состояния. Я надеюсь, милостивые государи, что ничто не может быть для вас интереснее известия о том, что и как кушает доктор Пуф, а потому и спешу удовлетворить вашему благородному любопытству.

В первые дни мой почтенный наставник кушал:

Панаду,

которую приказывал делать следующим образом: возьмите хорошо испеченный белый хлеб, а если доктор позволит — и ржаной, разварите его в простой воде и прожмите сквозь мокрое полотенце; прибавьте щепоть соли и щепоть корицы или мускатного ореха (по совету доктора) и свежего масла; в ту минуту, как снимать с огня, распустите в панаде два свежих яйца сбитых с чайною ложкою сахара. Эта панада очень приятна выздоравливающим, питательна и легко переваривается.

За этим доктор Пуф приказал себе изготовить:

Крем на воде

На полбутылку простой воды возьмите четыре свежих яйца, сбейте хорошенько, прибавьте лимонной тонко срезанной цедры и даже, если угодно, выжмите целый лимон; положите в смесь четыре унции мелкого сахара; сбейте тщательно и пропустите сквозь холстину; эту смесь налейте в глиняную чашку, а чашку поставьте в кастрюлю с водою; варите потихоньку, беспрестанно помешивая; когда крем сгустеет, дайте ему остыть.

Рисовый крем

На четверть фунта риса, ячменя или овса в зернах налейте бутылку воды, бульона или молока; разварите хорошенько рис, протрите сквозь сито, жидкость снова поставьте на огонь, прибавьте в нее сахара по вкусу, лимонного сока и цедры или другого аромата и держите на огне до тех пор, пока не сгустеет само собою.

Между тем, для забавы, доктор Пуф приказал себе изготовить:

Желе из исландского моха[82]

насмешливо замечая, что это желе горько для тех, кто не умеет варить его. Возьмите унцию исландского моха и положите его на целые сутки в холодную воду, в которой предварительно распущена щепоть или соды (что в синей бумаге в содовых порошках), или чистого (из аптеки) поташа (carbonas kalii carbonate potas-sique), как учит Берцелий[83] (см. Traute de Chimie par Berzelius. 1843. Bruxelles. T. VI. P. 252), который довольно похлопотал над этою горечью и наконец-таки одолел ее. Чрез сутки выньте, обмойте в нескольких водах; за этим на эту унцию моха налейте речной воды три фунта и держите на легком огне, пока треть воды не выпарится, тогда прибавьте три унции сахара, поварите еще до сыропного состояния; пропустите сквозь сито и застудите.

Через несколько дней доктор Пуф позволил себе пищу попитательнее:

Желе из телятины

Возьмите куски телятины, ножки и варите их часов пять на самом легком огне; процедите, сболтайте с свежим белком, чтоб оттянуть, процедите еще раз, прибавьте щепоть корицы, или ванили, или муската, или головку гвоздики, поварите еще и слейте; сахар по вкусу, но можно и без сахара.

Суп из телятины

Возьмите: мелконарезанной телятины один фунт,
половину белого хлеба (10-копеечного),
одну луковицу с одною же гвоздичкою,
три моркови,
две репы,
воды две бутылки.

Сварите из всего этого бульон по правилам, то есть долго и на малом огне.

Когда сварится, процедите и прибавьте полфунта новой сырой телятины, истертой в ступке с четвертью фунта сладких миндалей и остальной половиной хлеба; эту смесь протрите сквозь мелкое сито, так чтобы она стала мягким тестом; положите эту смесь в бульон, поварите час времени и подавайте. Такой суп очень питателен.

Когда доктору Пуфу позволили употреблять вино, он приказал себе сделать:

Желе из оленьего рога[84] ***с рейнвейном***

Возьмите: 4 унции оленьего рога,
28 унций речной воды,

1 унцию сахара,
4 драхмы рейнвейна,
4 драхмы лимонного сока.

Прежде всего обмойте порошок оленьего рога несколько раз теплою водою; положите его в глиняный горшок с крышкой, вылейте туда же вышеозначенную пропорцию речной холодной воды; держите на легком огне до тех пор, пока в горшке останется не более 8 унций жидкости; тогда влейте вино, лимонный сок и положите сахар; снова варите, процедите и застудите.

Для перемены доктор Пуф приказал себе сделать

Бульон из устриц

Возьмите два десятка больших свежих устриц, налейте на них холодной воды без соли, сок целого лимона и варите часа два, на легком огне, пока они совсем не разварятся; тогда снимите с огня, процедите, и положите соли по вкусу, и пожмите еще лимона или положите немного тонкой цедры. К этому бульону подаются подсушенные без масла ломтики белого хлеба; можете уже на столе распустить в этом бульоне чайную ложку свежего сливочного масла.

Когда доктор Пуф совсем оправился, тогда начал серьезно помышлять об укреплении своей жизненной деятельности; на этот конец он заказал:

Магистерский суп

Возьмите телячью лопатку, небольшую, фунта в два; разрубите ее в длину начетверо — мясо и кость, поджарьте ее вместе с четырьмя изрезанными луковицами и пучком ключевого салата; не дав всему этому вполне дожариться, облейте смесь тремя бутылками воды и кипятите часа два, доливая выкипающую воду холодной водой так, чтобы в кастрюле всегда было не менее трех бутылок; посолите и бросьте несколько зерен перца. Таким образом, у вас составится смесь под № 1.

Между тем возьмите особо трех старых голубей, освежуйте, общиплите, вычистите, и 25 живых раков; истолките все это без милосердия — мясо и кости — в железной ступе, сложите в кастрюлю с свежим маслом, поставьте на сильный огонь, чтобы смесь зарумянилась, взбрасывайте и подбавляйте масла, чтобы не приставало к кастрюле. Когда это кончено, соедините эту смесь с № 1, подержите на добром огне часть времени и процедите.

Этот бульон идет к завтраку и к обеду.

Древний автор, из которого почерпнут этот рецепт[85], уверяет, что это блюдо в глазах его произвело удивительное действие: между прочим, покушав его некоторое время, слезливый элегический стихотворец сделался стихотворцем трагическим; дама, написавшая бледненький романчик с очень

жалостною развязкой, принялась за настоящий роман, который кончился благополучным замужеством. Вот выгоды магистерского супа.

За этим доктор Пуф счел себя вправе приказать сделать к столу:

Профессорский суп

Возьмите: шесть луковиц,

три моркови,

пучок петрушки.

Изрубите все это мелко-намелко, положите в кастрюлю с куском масла и прибросьте на огне, чтобы зарумянилось.

Затем в ту же кастрюлю положите:

6 унций сахара леденца,

20 граммов серой душистой амбры в порошке,

подсушенную, но не пригорелую корку с белого или ржаного хлеба,

3 бутылки речной воды.

Все это кипятится три четверти часа, подбавляя воды, чтобы всегда в кастрюле было не меньше трех бутылок жидкости. Таким образом у вас составится смесь под № 1.

Возьмите особо старого петуха, освежуйте, ощиплите, вычистите и истолките его всего в железной ступе — мясо и кости; истолките также фунта два хорошей сочной говядины. Соедините эти два мяса, посолите, посыпьте перцем, положите в кастрюлю с маслом, поставьте на сильный огонь и взбрасывайте, пока не зарумянится; смотрите, чтобы к кастрюле не пристало, не жалейте масла, а не то пригорит и будет горько.

Наконец, в эту кастрюлю прибавляйте на огне понемногу смеси под № 1 и, когда все уже вылито, кипятите кастрюлю белым ключом три четверти часа, не забывая подбавлять воды, чтобы всегда была в кастрюле вышеозначенная пропорция жидкости. В заключение процедите и кушайте с белыми гренками. По две чайных чашки в день этого бульона для завтрака довольно.

Должно признаться, что можно обойтись без леденца и амбры; это лишь для профессоров гастрономии, для людей эксцентрических; простолюдины не поймут всей оригинальности этого соображения; но знатоки поблагодарят за это новое обогащение кухонных сокровищ. Что может сравниться с блюдом, которое представляет нечто новое для вкуса, уже давно привыкшего ко всем возможным приправам!

В будущую лекцию я надеюсь, что сам почтенный мой наставник будет иметь честь беседовать с вами, милостивые государи.

Адъюнкт Скарамушев.

Лекция 24

Выздоравливание доктора Пуфа Введение к способу Аппера сохранять припасы свежими

Участие, которое вы, милостивые государи, принимали в моем здоровье, было очень отрадно моему чувствительному сердцу; теперь я совершенно оправился и надеюсь, при помощи моей систематической диеты, я снова буду в состоянии продолжать свои гастрономические опыты в *большом размере*, то есть четыре раза в день с надлежащею расстановкою. Теперь одно только худо: волосы лезут, а как вам, милостивые государи, любопытно знать малейшие обстоятельства, до меня относящиеся, то долгом считаю вас уведомить, что против этой беды я употребляю весьма действительную помаду, которую все знают во Франции и в Германии; но об ней поговорю я в другое время, а теперь пока обратимся к нашему главному делу.

Теперь лето, всего вдоволь: и грибы, и горошек, и молодые бобы, и фрукты, и цыплята, и скоро молодая дичь; пройдет несколько дней, и опять: перезрелый горох, сухие бобы, и, ужас, — сухие грибы; цыплята сделались старыми жесткими курицами, дичь испортилась; между тем есть средства сохранять все эти прекрасные вещи не только без порчи, но и в *совершенной свежести*.

Послушайте внимательно, милостивые государи, здесь дело совсем не шуточное; здесь не только удовлетворение прихотям образованного вкуса, но важное пособие для здоровья в местах слишком северных или удаленных от центров более просвещенных, в морских и степных путешествиях, наконец, здесь новая отрасль внутренней промышленности и торговли, нами почти не тронутая. Наши южные губернии богаты всеми произведениями природы; но только малая часть из них привозится в северные, но и на месте они употребляются только в то время года, когда растут сами собою. Стыд сказать, что к нам из чужих краев привозят бульон, супы, фазанов, горох, фрукты, словом, все, чего у нас вдоволь на юге. Что сказать на это? Отдаленность, дурные дороги, мелководье? Ничего не бывало. Есть же дороги, по которым привозят в столицы несметное количество сухих грибов, черных безвкусных маслин, сухой горошек, сухие яблоки, сухие персики, сухую малину, сухие вишни, сушеных кур, сухие фиги, сухую шепталу, соленых и копченых гусей и уток, сушеную рыбу, сушеных зайцев, сушеных поросят и прочее тому подобное; все это не из чужих краев, и все сухое, соленое, копченое — то есть потерявшее свой вкус. Я

предлагаю очень простое дело: теми *же способами, которыми доставляется в столицы вся эта сушь, — доставлять те же самые припасы в свежем виде*, что будет и приятно и полезно.

Вот задача, которую, кажется, разрешить нетрудно, потому что *опыты этой возможности* в любой овощной лавке: *начиная от трюфелей* до *soupe julienne*, сохраненных в полной свежести, или в жестяных ящичках, или просто в бутылках.

На сей важный труд я намерен, милостивые государи, посвятить несколько лекций, пользуясь летним временем, в продолжении которого вы каждый раз легко можете повторять на деле рассказанные мною опыты. Имейте терпенье. Если я добьюсь до того, что наконец увижу в лавках *свежие грибы в бутылках*, я скажу: «Доктор Пуф не напрасно жил на сем свете». Право, дело важное. И не думайте, чтобы для него нужны были особые многосложные снаряды, большие издержки. Трудно и дорого было выдумать это средство, но *употреблять* его — ничего не стоит; нужно только немножко терпенья и аккуратности.

Честь изобретения этого средства принадлежит знаменитому французскому химику Апперу[86]. Едва ли было когда-либо другое изобретение, которое, подобно Апперову, удовлетворяло бы нужнейшим потребностям всех классов людей и богатых, и бедных; оно угождает и гастроному, которому хочется покушать прованских трюфелей и супа, сваренного в Париже, и спасает моряка от болезни, доставляя ему вместо соленого и копченого мяса свежее мясо, свежую зелень, свежие сливки; оно украшает наш обед свежими иноземными персиками, сливами, вишнями во всякое время года и доставляет путешественнику в безлюдных степях здоровую и питательную пищу; наконец, оно может доставить русскому человеку возможность пользоваться всеми произведениями южных губерний, не сходя с места, и всеми летними произрастениями во все времена года.

Для сохранения припасов известны многие средства; все они основаны на том, чтобы удалить от припаса влагу, в нем содержащуюся, или заменить ее другою жидкостию, которая не столько подвержена порче.

Для того *овощи* и *плоды*:
сушат;
солят;
варят в сахаре;
опускают в уксус или спирт;
рыбу и *мяса* разных родов:
сушат;
солят;
коптят.

К этому в России прибавляется еще средство: *замораживают*. Прекрасное средство, но *не везде, не всегда и не для всех припасов* возможное; так, например, овощи от мороза портятся и делаются даже вредными для здоровья; мороженую рыбу не всегда можно есть со вкусом; мясо и живность надобно очень искусно оттаивать, чтобы сделать годным к употреблению. Притом при первой оттепели все это портится.

Все вышесказанные средства изменяют, и до некоторой степени в худую сторону, все сохраненные припасы; теряют свой вкус, аромат, нежность, мягкость и проч., и проч. или приобретают вкус посторонний от соли, сахара, уксуса. Что такое овощи в уксусе? У всех одинаковый вкус — уксусный — и у спаржи, и у моркови, и у репы! То ли сушеный гриб что свежий? То ли соленая рыба что свежая?

По способу Аппера употребляется лишь одно средство: *теплота* и более ничего; при помощи этого средства, все припасы сохраняют: свежесть;

вкус;

питательность;

и все эти качества на многие годы и в той самой степени, в какой употреблены были припасы в первую минуту; то есть, другими словами: зеленый горох, грибы, клубника, цыплята, рябчики, сливки, сохраняемые по способу Аппера, так же хороши через два, три года, как и в ту минуту, когда их клали в бутылку. Решительно, вы можете весь огород, весь птичий и скотный двор, как они есть, перенести в погреб или отправить на другой край света.

Способ Аппера основан на следующем физическом начале: *всякое растительное и животное тело, положенное в плотно закупоренном сосуде и подверженное действию 80° Реомюрова термометра, разлагает воздух, находящийся в сосуде, поглощает кислород и тем делается неспособным к гниению*. Об этом начале в теоретическом смысле могут быть разные толкования, но самый опыт не подлежит ни малейшему сомнению.

Прежде, нежели пойдем дальше, условимся в словах; чтоб не повторять длинной фразы: «припасы*, сохраненные по способу Аппера*», предлагаю это слово варварское: «*свежесохранные припасы*»; согласен, но, право, не хуже слов: *млекопитающий, огнеметательный, бумагопрядильный* и прочие тому подобные. Кто выдумает слово удобнее, тому буду весьма благодарен.

Первая попытка была сделана Аппером еще в 1804 году; она обратила особенное внимание Наполеона; изобретатель получил двенадцать тысяч франков награды от правительства, золотые медали от разных учебных обществ. С тех пор, мало-помалу,

свежесохранные припасы не только сделались необходимою принадлежностью мореходных судов для продовольствия пассажиров, но и развозятся во все стороны света для продажи. Уже более тридцати лет, как Аппер обнародовал свой способ приготовления; его опыты были повторены другими и усовершенствованы. Ныне находятся в продаже *свежесохранными*: говядина, телятина, баранина, все роды птиц, тетерева, куры, цыплята, форели, карпы, сардины, морские и речные раки, зеленый горошек, спаржа, артишоки, турецкие бобы, молодая морковь, цикорий, шампиньоны, трюфели, персики, абрикосы, сливы, груши, яблоки, смородина, клубника, малина, молодой миндаль в зеленой шелухе, свежие грецкие орехи и проч. и проч.

Огромные заводы *свежесохранных припасов* существуют в Париже, в Нанте, в Бордо и в других городах и едва успевают удовлетворять требования покупателей; в Лондоне особое заведение продовольствует Апперовыми припасами все военные и торговые суда; английское адмиралтейство снабжает этими припасами все госпитали в Индии, находя гораздо выгоднее приготовлять их в Англии, нежели покупать мяса на месте, — какая указка для наших содержателей огромных стад, которые с такими неудобствами, издержками и потерями проходят тысячи верст до столицы! В наших морских и степных путешествиях также употребляются Апперовы припасы. Капитан Коцебу[87], ходивший вокруг света, отзывается об них с величайшею похвалою. Капитан Росс[88] в 1829 году нашел на берегу принца-регента оставшиеся после кораблекрушения фурии и лежавшие на открытом воздухе уже четыре года ящики с припасами Аппера; эти припасы были свежи, как в первую минуту; Росс обратил их в корабельный провиант.

В магазинах Аппера находятся ящики, из которых в каждом до 20 килограммов говядины хранятся лет до двадцати. На огромные суммы производятся обороты, в особенности говядиной, живностью и супами.

В будущую лекцию, которая будет несколько пространнее, мы изложим в подробности способ Аппера, имея в особенности в виду не большие заводы, но то, что может быть приготовлено на каждой кухне. Запаситесь, милостивые государи, терпением и вниманием.

Лекция 25

Общие правила сохранять припасы по Апперову способу О бутылках О пробках • Об укупорке • Об осмолке • О мариной бане • Горошек • Бобы • Артишоки • Щавель • Шпинаты и проч. • Ягоды и плоды • Трюфели • Грибы

Апперов способ сохранять припасы состоит вообще в следующих приемах:

1-е. Класть припасы в бутылки, или банки, или в жестяные ящики.

2-е. Закупоривать или запаивать эти сосуды с величайшею тщательностью; от этого преимущественно зависит весь успех.

3-е. Подвергнуть таким образом приготовленные сосуды действию горячей воды, в так называемой *мариной бане*, то есть ставя закупоренный сосуд в котел с водою и держа этот котел столько времени, сколько для всякого рода припасов будет показано, ни более ни менее.

Вот и все; это можно делать на всякой кухне. Постараюсь рассказать все производство в подробности, и во-первых:

1. О бутылках

Обыкновенные бутылки годятся на это производство, но, разумеется, лишь для мелких вещей, например для гороха; лучшие на этот конец суть бутылки трюфельные, широкогорлые, формою похожие на шампанские; в них обыкновенно привозят к нам французский трюфель. По нужде можно употреблять банки, в которых продают каперсы, оливки, кильки — они расходятся по всей России и даже делаются на наших заводах. В Польше делают бутылки настоящие трюфельные. Наконец, в дело могут идти и фунтовые и полуфунтовые банки, в которых у нас продается варенье; надобно только выбирать те, которых стенки потолще, поровнее и без пузырей и у которых шейки несколько длиннее. Кто будет заказывать бутылки на заводе, тот должен заметить, чтоб их делали не столько из твердого, сколько из тягучего стекла; на заводе уже поймут, что для этого надобно. Все эти предосторожности имеют целью одно: чтобы бутылки не лопались. Отверстие горла должно иметь от вершка до двух вершков в диаметре.

2. О пробках

Пробки — самая важная часть в этом деле; экономия на пробках никуда не годится, ибо от качества пробок зависит почти весь успех. Надобно выбирать пробки самые лучшие, бархатные (каталонские), без ноздрей и трещин. Пробка должна иметь около одного вершка вышины, или длины, а шириною, или толщиною,

быть несколько больше горла бутылки. Пробку прежде употребления должно подвергнуть следующей операции: две трети ее должно пожевать, начиная с тонкого конца пробки; для этого употребляется весьма простой инструмент, называемый жевалкою; это не иное что, как деревянные щипцы с зазубринами. От этого жеванья пробка делается мягче, сжимается, делается длиннее, конец ее удобнее входит в горло. От действия теплоты такая пробка бухнет в бутылке и закупоривает ее совершенно[89].

3. Об укупорке бутылок

От положенной в бутылку вещи до верхнего ободка бутылки должно оставлять вершка два пустого места; когда в бутылке овощи, то довольно и полутора вершка; таким образом: на вершок пробка, вершок или полвершка пустого места, а затем сохраняемый припас. Это пустое место необходимо для того, чтобы бутылки не лопались от расширения воздуха при их нагревании.

Положив в бутылку припас, поставьте ее на *скамейку с желобом*, сядьте, вдвиньте к себе скамейку между ног, чтобы придерживать ее ногами. Выбрав пробку по горлу бутылки, помочите пробку в воду, только для того, чтобы она легче входила, оботрите конец (то есть дно пробки), вложите ее в горло и левою рукою придержите ее покрепче, так, чтобы бутылка стояла прямо; в правую руку возьмите плоскую *скалку* или деревянную тяжелую лопатку в пол-аршина длины и ударьте несколько раз по пробке. Когда пробка немного вошла, отнимите от нее левую руку и ухватитесь ею за горло бутылки; тогда бейте по пробке сильно до тех пор, пока три четверти ее не войдут в горло. Когда остальная четверть пробки уж не входит в бутылку — это знак, что бутылка хорошо закупорена; эта четверть пробки служит для перекрещивания на ней бечевки и железной проволоки, которая препятствует пробке выдвигаться из бутылки от напора внутреннего воздуха, расширяющегося при нагревании.

Обратите все ваше внимание на укупорку; от нее, повторяю, зависит весь успех дела; не пренебрегайте ни малейшим обстоятельством, по причине которого наружный воздух мог бы войти в бутылку, ибо тогда все потеряно. Многие думают, что хорошо закупорили, если пробка вся до конца ушла в горло бутылки, совсем напротив! Общее правило: *если, вогнав три четверти пробки в горло, вы при новых ударах лопаткою замечаете, что пробка все подается и наконец уходит совсем в горло бутылки, выньте ее из бутылки и замените другою*. Думать, что бутылка хорошо закупорена, если пробка вошла в нее без остатка, и что если оборотить бутылку, то из нее не течет, есть совершенное заблуждение, от которого, особливо если пробки не

лучшие, происходит много потери. Хороший купорщик никогда не оборачивает бутылки вверх дном, чтобы увериться, хорошо ли закупорена бутылка; он знает это по той степени сопротивления, которое представляет пробка при ударах лопаткою. Причина этого делается очевидною, если подумать о скважинах, о ноздрях и других изъянах, могущих быть не только снаружи, но и внутри самой лучшей пробки; сквозь эти скважины всегда может пробраться воздух, хотя сквозь них не скоро протечет жидкость. Все эти замечания показывают совершенную необходимость употреблять лучшие пробки, хорошо жевать их и купорить сколь можно крепче. Это относится не только к сохраняемым по способу Аппера припасам, но ко всем родам закупоривания; единственно от укопорки зависит различие в бутылках вина из одной и той же бочки, в бутылках пива, портера, кваса одной и той же варки, в бутылках домашних водиц одного и того же настоя.

Закупорив бутылки, перекрестите их бечевкою и железною, предварительно отожженною проволокою; инструменты для этого очень простые.

Обвитую проволокою бутылку опустите в мешок, сделанный из тростника, лозы или из самой толстой холстины; последнее всего лучше, ибо если бутылка лопнет, то куски стекла остаются в мешке, а не разбрасываются во все стороны. Мешок из холстины (если угодно, и из некрашеного толстого сукна) делается следующим образом: этот мешок, как рукав, открыт с обеих сторон; оба конца подрублены и в рубец пропущены шнурки; бутылка должна свободно входить в мешок; низ стягивается шнурком на дне бутылки так, чтоб осталось пустое место в целковый величиною, а верх мешка затягивается на горле бутылки. Тогда бутылку можно ставить в котел — в мариину баню. Но прежде, нежели приступить к описанию этого последнего приема, приведем еще несколько слов самого Аппера об укупорке, ибо повторяем — в ней вся важность.

«В первое время после моего открытия, — говорит Аппер, я сам купорил бутылки, соображаясь с обнародованными мною правилами. Когда требования на мои приготовления увеличились, я принужден был искать помощника; я взял к себе простого бочара; он не знал моей методы укупорки, но едва закупорил три или четыре бутылки, как сделался так же искусен, как я сам, и, наконец, получил такую уверенность, что, крепко сжимая горло бутылки левою рукою, бил по пробке лопаткою словно по наковальне. Таким образом, он купорил у меня от 15 до 16 тысяч бутылок в год.

Чтобы рассеять боязнь тех людей, которые думают, что от такой сильной укопорки бутылки должны непременно

разбиваться и портить руки, я прибавлю, — продолжает Аппер, — что мне привелось, во все то время, когда я жил у моего отца и помогал ему в укупорке шампанских вин на продажу, разбить до полутораста бутылок без всякого себе вреда. В ту минуту, когда бутылка лопалась от удара лопаткою, я чувствовал в левой руке (которою сжимал горло бутылки) некоторое сотрясение, которое невольно заставляло меня разжимать руку; при этом я заметил странное действие этого сотрясения; в ту минуту, как я его чувствовал в руке, осколки стекла вонзались — но не в руку, как можно было ожидать, а в ту часть пробки, которая находилась внутри бутылки… В Аи, в Эперне[90] иначе не купорят бутылок».

Способ закручивания на пробке бечевки и проволоки можно видеть на каждой шампанской бутылке; всякий рассказ об этом будет не довольно ясен; когда-нибудь, при пособии изображений, мы коснемся и этого предмета, а теперь поспешим сказать несколько слов об осмолке и о мариинои бане.

4. Осмолка, или заклейка, бутылок

Возьмите негашеной извести, плесните на нее водою, чтобы она хорошо погасла и рассыпалась в порошок; этот порошок храните в бутылке с пробкою. Если этот порошок смешать с свежим творогом так, чтобы вышло тесто, то получится обмазка, которая скоро твердеет и не распускается в кипятке; она так крепка, что ею можно клеить разбитые бутылки и после с ними можете делать что угодно.

5. О мариной бане

Возьмите котел с крышкою и, если можно, с краном. Котел должен быть такой вышины, чтобы бутылки из него не выглядывали.

Бутылкам не нужно быть покрытыми водою; нужно только, чтобы они были ровно нагреты паром.

1-й прием.

Поставьте стоймя закупоренные, закрученные, засмоленные и посаженные в мешки бутылки на дно котла.

2-й прием.

Налейте в котел холодной воды столько, чтобы вода доходила до верхнего ободка на горле бутылки.

3-й прием.

Покройте бутылки мокрыми полотенцами.

4-й прием.

Накройте котел крышкою, тщательно обмажьте края тестом или, лучше, вышеописанным составом и положите на крышку тяжесть.

5-й прием.

Разложите под котлом огонь и *с той минуты, как закипит*

вода в котле, считайте время, которое будет показано ниже, для всякого припаса нужное.

6-й прием.

Когда определенное для припаса время прошло, составьте котел с огня.

Через четверть часа за тем выцедите из котла всю воду через кран;

через полчаса по выцежении воды снимите крышку с котла;

через час по снятии крышки выньте бутылки из котла.

Все производство кончено.

Как видите, милостивые государи, все это очень просто может быть сделано на всякой кухне и требует только точности и внимания. Одно из важных обстоятельств: знать, *сколько времени с каким припасом* бутылка должна оставаться в котле после того, как вода в котле закипит; правила по этому предмету выведены из бесчисленных опытов, и их должно строго держаться. В будущую лекцию я войду в подробное рассмотрение каждого припаса, начиная от мяс, яиц и сливок до самых нежных фруктов, а теперь, принимая в соображение время года, я упомяну вкратце только о некоторых скоропроходящих припасах, дабы вы могли повторить эти опыты в нынешнем же году и кушать свежую зелень в глубокую зиму.

После той минуты, как вода закипит в котле, должны оставаться на огне бутылки:

с зеленым лущеным горошком — два часа;

с турецкими бобами — полтора часа;

с артишоками — час.

Все роды ягод и плодов и их сок, как-то: смородина, малина, вишни, фиги, абрикосы, персики, сливы большие и мирабельки, груши — не более двух минут.

Все эти вещи должно употреблять свежие, только что сорванные. Всего труднее сохранять горошек, и потому не надобно класть в бутылку уже слишком молодой; если через несколько дней образовавшаяся в бутылке жидкость прозрачна, то это знак, что бутылка прочна. Надобно стараться, чтобы горошка сколь возможно более вошло в бутылку, и для того, насыпая, должно ее постукивать о скамейку.

Щавель, шпинат, кервель, латук должно предварительно изрубить и сварить, как обыкновенно, и отнюдь не пересушить. Когда эти зелени сварены, сбросьте их остыть на фаянсовом блюде и, когда остынут, положите в бутылку и поступайте, как выше описано. Этого рода зелень должна оставаться в бутылке на огне лишь четверть часа.

Трюфели кладутся в бутылку свежие и лишь очищенные. На

огне они должны оставаться час времени.

Грибы — самая важная и любопытная для нас вещь в этом случае; для сохранения их отберите грибы, только что собранные, крепкие, не изъеденные червем, без гнили.

Вычистите, вымойте их, как бы приготовляя к столу; положите их в кастрюлю с сливочным маслом или с прованским и поставьте на огонь, чтобы они из себя спустили сок; оставьте их на огне столько времени, чтобы этот сок выкипел наполовину (если хотите сохранить их белизну, пожмите на них вначале лимона), составьте с огня и сбросьте на глиняную посудину, чтобы остыли, и тогда кладите их в бутылки. Бутылки с грибами требуют лишь одного доброго вскипа; так можно сохранять шампиньоны, белые грибы, красные и черные грибы, опенки, грузди, рыжики, масляники; чем крепче грибы, тем дольше бутылки с ними должно держать на огне после того, как вода уже закипела в котле.

Лекция 26

Разные опыты Аппера Успехи и неудачи Способ делать бутылки более прочными • По способу Аппера можно сохранять припасы на всякой кухне без сложных снарядов • Сохранение бульона и говядины, свежих яиц, сливок, масла

Способы нагревать бутылки в закрытом котле, о котором я имел честь говорить, милостивые государи, кажется очень прост и легок для исполнения, но если бы вы знали, чего стоило изобретателю дойти до этого простого способа! Описание его неудач покажет лучше, в чем здесь дело, нежели подробнейшие наставления.

Аппер сначала, закрывая котел, ставил крышку прямо *на самые бутылки*, но бутылки у него лопались беспрестанно. Чтоб помочь такой беде, Аппер вздумал нагревать их в открытом котле; это сначала удалось, бутылок лопнуло гораздо менее, но *через месяц* большая часть бутылок, нагретых в открытом котле, лопнули. Это странное, по-видимому, явление весьма понятно и объясняет до некоторой степени самую причину чудного сохранения припасов в свежести по способу Аппера. Заметьте: бутылки лопнули не во время нагревания и не вскоре после нагревания, а через месяц; следственно, они должны были лопнуть от газа, образовавшегося в них само собою после нагревания, которое, разумеется, должно благоприятствовать такому образованию; другими словами, вещества, находившиеся в бутылках, пришли в брожение, начали гнить; из этого должно заключить, что воздух, находившийся внутри бутылок, в открытом котле не мог быть нагрет до той степени, где он уже препятствует брожению и, следственно, сохраняет припасы в свежести. Аппер полагает, что степень жара внутри бутылок должна быть выше 80° Реомюра, дабы воздух мог разложиться и сделаться неспособным благоприятствовать брожению сохраняемых припасов; ясно, что такой степени жара нельзя достигнуть посредством нагревания закупоренных бутылок в открытом котле.

Отсюда важное правило, которое должны беспрестанно иметь в виду все те, которые будут продолжать Апперовы опыты, а именно: необходимо нагревание доводить до той степени, чтобы воздух в бутылках мог разложиться. Дальнейшие объяснения предоставляю химикам и обращусь к практическим приемам Аппера.

Принужденный работать в большом размере, Аппер сначала поступил следующим образом: он поставил закупоренные

бутылки в чан, снабженный краном, соединявшим его с особым паровым котлом; поставив бутылки, он налил в чан холодной воды столько, чтоб она на полтора вершка не доходила до бутылочного ободка; закрыв чан крышкою и законопатив кругом крышки мокрым полотенцем, Аппер отвернул кран из парового котла, дабы наполнить чан паром; через 45 минут вода в чану закипела, Аппер продолжал час времени это кипение, потом запер кран от парового котла и отворил в чану нижний выпускной кран. Нагретые таким образом животные и растительные припасы сохранились так же хорошо, как и в мариинои бане.

Опыт показал Апперу другой способ, еще более удобный: поставьте в чан бутылки просто, *без воды*; закройте его крышкою, хорошо проконопаченную мокрым полотенцем; затем отверните кран из парового котла и поступайте, как выше описано; чан скоро нагревается; вся операция продолжается 1 час и 45 минут, по истечении которых паровой кран запирается, а через новые полтора часа отворяют чан и вынимают бутылки.

Карем испытывал этот способ над *пустыми* бутылками. Он положил до 60 штук в хорошо законопаченный чан, пустил в него пар на полтора часа; по истечении этого времени закрыл паровой кран и не открывал чана целую ночь. Наутро, открыв его, Карем нашел, что *ни одна* бутылка не лопнула; напротив, эти нагретые бутылки сделались не в пример прочнее обыкновенных; я обращаю на этот опыт внимание всех тех, кто обращается с стеклянной посудой.

Все эти паровые котлы, чаны, краны не должны пугать добрых хозяек и заставлять их думать, что Апперов способ непременно требует всех этих снарядов: они нужны лишь для заводского производства; но можно сохранять припасы по этому способу и в довольно большом количестве, не употребляя другой посуды, кроме той, которая находится на каждой кухне. Аппер сам испытал эту возможность.

В продолжение войны 1814 года заведение Аппера было разорено; он принужден был жить в маленькой квартире, где решился продолжать свое производство без всяких снарядов.

«Теснота и недостаток снарядов, — говорит он, — навели меня на следующую мысль: я поставил в обыкновенный котел до *ста* бутылок в три ряда, один ряд на другой, так что вода в котле доходила на полтора вершка до ободка бутылок первого ряда, а верхний ряд совсем выходил из котла; этот последний ряд был обвязан бечевками и тщательно покрыт и обвернут мокрыми полотенцами. Не было крышки, которая бы могла закрыть такой котел, и я решился накрыть его *другим, пустым котлом*, одинакой величины с первым; обмазав края обмазкою (см.

предыдущую лекцию), я положил сверху тяжесть в 25 килограммов, продолжал мою операцию, как обыкновенно, и получил полный успех. Хотя многие производят мои опыты в открытых котлах, но употребление закрытых котлов гораздо предпочтительнее, ибо как бы ни был силен жар, вода в открытом котле никогда не пойдет выше 85 градусов Реомюра, а этой степени не довольно для того, чтобы воздух в закупоренных бутылках нагрелся достаточно, тем более что теплота наиболее поднимается к верху…»

Само собою разумеется, что сосуды для этого производства должны быть крепкие и прочные, каковы, например, железные и медные котлы и кастрюли.

Надеюсь, милостивые государи, что вы хорошо выразумели этот способ производства, основанный на ученых изысканиях, но в существе своем легкий для исполнения и всякому сподручный. Войдем теперь в некоторые подробности, которые я почерпну из соединенных опытов Карема и Аппера, так что в одно время вы узнаете приемы для сохранения того или другого рода припасов, а вместе и некоторые Каремовы блюда, целиком сохраненные по Апперову способу, ибо, повторяю, из заведений по методе Аппера рассылаются по земному шару целые обеды совсем готовые — стоит раскупорить и подогреть.

Обыкновенный бульон, или суп

Сделайте в кастрюле обыкновенной суп (а как? — то не раз уж было описано в моих лекциях); когда говядина в три четверти сварится, выньте половину и снимите с костей; другую половину оставьте в супе и продолжайте варить по обыкновенным правилам. Процедите; дайте бульону простынуть и слейте в бутылку, которую закупорьте по Апперову способу. Отложенную прежде половину говядины изрежьте и также положите в бутылку с некоторым количеством сваренного супа. Закупорив и сунув бутылки в мешки, как описано, поставьте их в котел, в который налейте холодной воды столько, чтобы она доходила до самого ободка бутылок; закройте котел крышкою, оконопатьте ее кругом мокрым полотенцем и подведите огонь под котел; с той минуты, как закипит вода, считайте ровно *три четверти часа*, по истечении которых загасите огонь или составьте котел. Чрез *полчаса* отверните кран у котла, выпустите воду; еще *чрез полчаса* снимите с котла крышку; затем чрез час или два (все равно) выньте бутылки из котла — они готовы. Засмоленные бутылки с таким бульоном и с говядиной были отправлены на корабли и открыты *чрез два года с половиною*; бульон и говядина оказались как бы сию минуту сваренными. Впоследствии мы упомянем о других блюдах, более сложных и точно так же хорошо

сохраняющихся.

Свежие яйца

Чем свежее яйцо, тем лучше сохраняется оно по способу Аппера. Возьмите свежие яйца и положите их в бутылку *с крошками хлеба*, только для того, чтобы наполнить пустоту и яйца бы не бились в бутылке. Закупорьте, закрутите бутылку и проч., как описано. Поставьте их в котел, в котором доведите воду до 75° Реомюра; тогда составьте котел с огня и, когда вода в нем простынет так, что можно в ней будет держать руку, выньте бутылки. В таких бутылках яйца сохранялись шесть месяцев; когда бутылки были откупорены, яйца оказались совершенно свежими; для употребления таких яиц *всмятку* стоит положить их в холодную воду, которую должно довести лишь до 75 градусов по Реомюру.

Сливки

Снимите свежие сливки со вчерашней крынки и налейте их в небольшую кастрюлю; поставьте эту небольшую кастрюлю на два деревянных или железных брусочка; в большую кастрюлю налейте воды и поставьте ее на огонь; держите эту кастрюлю столько времени на огне, чтобы *пятая часть* сливок укипела; в продолжение сего времени ни мешать, ни снимать пены не нужно; но когда пятая часть сливок укипит, снимите сверху пленку, процедите сливки и простудите; когда простынет, снимите и ту пленку, которая вновь образовалась, и вылейте сливки в бутылки или полубутылки, с которыми поступите по общим Апперовым правилам; сии бутылки должны быть в паровом котле не более четверти часа, считая всегда с той минуты, когда вода в котле закипит. Через два года такие сливки оказались совершенно свежими и из них можно было сбить и масло.

Масло

Хорошо вымытое и положенное в бутылки масло должно держать в котле только до той минуты, когда вода в котле закипит; тогда составить котел с огня и, когда вода в нем столько остынет, что можно будет держать в ней руку, тогда вынуть бутылки. Масло, таким образом сохраненное, оказалось чрез б месяцев свежим, как в первую минуту.

В будущие лекции приступим к другим припасам.

Лекция 27

Сохранение припасов в жестяных ящиках В глиняных горшках: студня, риса, супа жюльен Супный экстракт • Филеи • Таши • Тулузское гаши • Сохранение артишоков, спаржи, больших овощей и кореньев, томатов • Общее правило о сохранении фруктов — смородины, вишен, малины, персиков, абрикосов, слив, груш, ананасов

Меня спрашивали, милостивые государи, почему я еще не сказал ни слова об особом производстве, также принадлежащем к Апперовой методе сохранения припасов, а именно: о *сохранении в жестяных ящиках*; так как многие могут мне сделать тот же вопрос, почитаю нужным отвечать: жестяные ящики, без сомнения, удобнее бутылок, но самое производство сопряжено с затруднениями, которые ничего на заводе, но весьма важны в обыкновенном хозяйстве: жестяные ящики требуют особого помещения, особых снарядов, большой аккуратности, особых приемов и привычки. Я имею в виду то производство, для которого годится всякая бутылка, всякая стеклянная банка, всякий котел и всякая кухня. Если я буду столько счастлив, что моими советами наведу на возможность обратить Апперов способ в *отрасль народной промышленности*, тогда для этой цели будут и особые книги; повторяю, я здесь имею в виду научить лишь тому, что возможно всякому, даже недостаточному семейству, у которого есть кухня, пробки и бутылки; когда несколько людей уверятся собственным опытом и в малом размере, в возможности и в очевидной пользе Апперова способа, тогда пойдут и далее, даже до заводов для *свежесохранных* припасов; когда хоть один южный вол приедет к нам сюда в закупоренной бутылке, когда в Милютиных лавках мы увидим рядом с французскими фруктами хоть одну банку с московскими ананасами и даже трюфелями, тогда будет время говорить и о жестяных ящиках, — до тех пор рано — испугаешь. В этом деле, как во всяком другом, лиха беда начать, а там, при смышлености русской, новая промышленность не только разовьется, но и откроет новое; может быть, найдется способ сохранять припасы не только в бутылках и жестяных ящиках, но даже и в глиняных горшках, что до сих пор никак не удается, несмотря на все усилия иностранных промышленников, вероятно потому, что глиняные стенки посуды препятствуют внутреннему воздуху достаточно нагреться. Кажется, и для глиняных горшков есть способ, а именно: нагревание их в закрытой русской печи, но это дело еще требует времени и многих опытов, и теперь упоминаю об нем лишь для справки

смышленому и досужему человеку; а важное было бы дело! Тогда можно бы обходиться без пробок, а накрывать горшок крышкою и кругом обмазывать, вот как делают духовые грибы, но только не так долго держать в печи, а сколько времени? — это можно решить после такого же числа опытов, какое было нужно Апперу для бутылок, прежде нежели он решил положительно, сколько минут какая зелень, плод или мясо должны нагреваться. Оставим будущее для будущего и займемся тем, что под рукою.

Вы уже, верно, заметили, милостивые государи, как важны были бы, *в особенности для нас, свежесохранные* припасы при наших дальних поездках, особливо по местам малонаселенным; какой бы торг можно было производить ими, например, в Камчатке? Вот некоторые блюда, которые хорошо сохраняются:

Студень из говядины, телятины, птиц и проч.

«Я приготовил, — говорит Карем, — для одного моряка, которого желудок не мог переносить обыкновенной корабельной пищи, бутылки *с чистым студнем*; на каждую бутылку я употребил до 7 фунтов разных мяс и выварил из них, едва посоля, до 50 столовых ложек густого студня на бутылку; каждая ложка, распущенная в тарелке горячей воды, давала чудесный бульон; сверх того, студень можно было употреблять и просто с хлебом; время нагревания такого студня в бутылках полагается два часа, с начала кипения воды в котле».

Карем замечает, что он продал этот студень по 7 франков за бутылку (франк = 25 копеек серебром); а как из каждой бутылки выходило до 50 тарелок супа, то каждая тарелка стоила не более 14 сантимов (менее 14 копеек медью); между тем, говорит Карем, я сделал лишь 15 бутылок; в большем количестве тарелка обошлась бы еще менее, в 10 сантимов, считая в то число и мой барыш, по 25 процентов на сто.

Из этого расчета видно, как такое производство может быть выгодно и для покупщика, и для продавца.

Пробовали сушить мясо на солнце, опыт был неудачен; мясо сделалось куском дерева, бессочным и безвкусным.

Рис на бульоне

Вымойте риса чисто-начисто, сколько может войти в бутылку, положите его в холодную воду в кастрюле и дайте раз вскипеть; отбросьте его на сито, чтоб обсох; потом сварите его в бульоне, *вполовину*; затем положите в него ложки три-четыре вышеописанного студня и доварите рис совсем. Остудив, положите в бутылку, на основании общих правил свежесохранения (см. предыдущие лекции); в котле такая бутылка должна стоять *четверть часа*, считая с той минуты, как вода закипит в котле.

Такая бутылка была откупорена через полгода, и рис оказался как бы сейчас сваренным, стоило лишь его подогреть.

Суп жюльен, или летний

Возьмите:

две моркови,

одну репу,

две сельдереи,

четверть фунта турецких бобов.

Изрежьте мелко и припустите в кастрюле с маслом; когда они вполовину зажарятся, положите в ту же кастрюлю пучок щавеля и пригоршню зеленого лущеного гороха и дожарьте, как обыкновенно. Облейте хорошим бульоном и дайте покипеть с полчаса; посолите по вкусу; составьте с огня, остудите, положите в бутылку, закупорьте и проч. В котле такая бутылка должна стоять *полчаса* с минуты кипения.

Точно так же можно сохранять и постный суп такого рода, разумеется, не припуская в масле, а вместо бульона употребить пюре из русских бобов или из зеленого гороха.

Супный экстракт

Соединяя коренья не с бульоном, но с вышеописанным студнем, вы можете иметь бутылку, из которой выйдет до 50 тарелок супа.

Точно так же можно сохранять все роды супов. Будете варить с обыкновенным бульоном — получите бутылку супа; будете варить вместо бульона со студнем — получите *супный экстракт*, достаточный на большое количество тарелок; первый способ удобнее для человека одинокого, второй — для семейного, ибо как скоро бутылка откупорена, она, очевидно, должна быть употреблена вся; откупоренное кушанье портится как всякое другое. Карем рассчитал, что из 25 бутылок супного экстракта можно в две минуты сделать суп на 800 человек.

Все роды соусов: *белый, красный, бархатный, бешамель* и проч. — могут сохраняться точно так же, несмотря на то, что в некоторые входят сливки. Все эти соусы были уже подробно описаны в моих лекциях.

Говяжьи, телячьи и другие филеи

Поджареные *до трех четвертей* филеи: говяжьи, телячьи, из кур, из дичи — были положены в бутылки, каждый раз особо, по Апперову способу; в котле их держали *полчаса*, считая с первого кипения; через четыре месяца они были откупорены на корабле и оказались совершенно свежими.

Точно так же были сохранены фрикасе из цыплят и матлот из угрей. (Эти блюда были описаны в прежних лекциях.)

Гаши

Возьмите по равной части разных мяс, оставшихся от вчерашнего обеда, как-то: говядины, телятины, куриного, дичины, свинины, — изрубите мелко, посыпьте щепоткой петрушки, укропа и одною изрубленною луковицею; прибавьте:

десять зерен перца;

одну гвоздичку;

десять шампиньонов и, если угодно, трюфелей;

два яйца сырых;

щепотку муки.

Смешайте хорошенько и припустите в кастрюле с маслом, *до трех четвертей* не дожарьте и, остудив, положите в апперовскую бутылку. Нагревается такая бутылка в котле *одну четверть часа*, считая с минуты кипения.

Для употребления этого блюда стоит, вынув гаши из бутылки, положить в кастрюлю, облить бульоном и поставить на полчаса на легкий огонь.

Это гаши напоминает мне так называемое

Тулузское гаши,

которое, впрочем, не пробовали сохранять по Апперову способу, ибо должно вам сказать, что я добросовестно сообщаю вам те лишь блюда, которые действительно на опыте были сохранены, хотя нет сомнения, что так могут сохраняться и многие другие; *тулузское гаши* считайте за приятный эпизод, за развлечение посреди наших *свежесохранных* занятий. Это блюдо прекрасное, и легко его делать:

Возьмите кусок жареной телятины, изрубите и сотрите его в ступе с телячьим или бараньим мозгом, сваренным в соленой воде (пропорция равная того и другого: и мяса, и мозгов); смешайте эту смесь с ложкой анчоусового или селедочного масла (селедка, истертая с чухонским маслом); прибавьте от 4 до 6 сырых желтков и мелкого перца. Чтобы лучше перемешать, немного подогрейте; наделайте из этой смеси шариков, обваляйте их в сахарных сухарях и подрумяньте эти шарики в кастрюле с маслом. Эти шарики можно подавать на пюре из томатов, из муки, из зеленого горошка с щавелем и проч.

Обратимся к нашему предмету.

Сохранение артишоков

В артишоках можно сохранять лишь *донышки*. Возьмите артишоки средней величины, отнимите листья и волосы, бросьте донышки в кипяток *на одну минуту*, тотчас выньте и бросьте вновь в холодную воду и потом на сито, чтобы обсохли; за этим кладите донышки в бутылку, а бутылку, закупорив и проч., держите в паровом котле *полтора часа*.

Если артишоки не входят в бутылку, можно их разрезать, но в

таком случае Карем советует, вынув их из холодной воды (см. выше) и обсушив, припустить вполовину в кастрюле с маслом и мелкою зеленью и потом уже купорить в бутылки; такого рода артишоки должно держать в паровом котле лишь *полчаса*.

Сохранение спаржи

Спаржу можно сохранять цельную или одни головки. Очистите спаржу как бы к столу, опустите на минуту в кипяток и потом тотчас в холодную воду; обсушите и опустите цельную спаржу головками вниз в бутылку, закупорьте и проч.; в котле держите только *на один вскип*.

Головки можно сохранить точно так же. Карем, заметив, что цельные спаржи хотя и хорошо сохраняются, но теряют свой вид, вздумал обливать их в бутылке жидким телячьим студнем (в 10 градусов по ареометру, присовокупляет ученый Карем); в таком студне по Апперову способу, спаржа даже сохраняет свой вид.

Вообще все сохраняемые овощи требуют не более одного вскипа в первом котле, кроме тех, о которых особо упомянуто; *щавель, шпинат, цикорий* требуют *четверти часа*.

Большие овощи, как-то: морковь, капуста, репа, лук, свекла — предварительно варятся *вполовину* — в воде с солью, а в бутылке требуют *четверти часа* нагревания в котле.

Картофель сваренный и протертый требует в котле лишь *одного вскипа*. Картофель сырой, цельный в бутылке нагревается *полчаса*.

Сохранение томатов

Этот прекрасный овощ, столь необходимый для соусов, требует некоторой сноровки. Вымойте хорошо спелые томаты (pommes d'amour), разрежьте и положите в хорошо вылуженную кастрюлю; когда сок их выкипел на целую треть, пропустите сквозь среднее сито, то есть такое, чтобы мясо их проходило, но не семена. Пропустив, снова поставьте кипеть, так чтобы выкипела и вторая треть сока. Вылейте в глиняную посуду, чтобы остудить, и, остудив, тотчас кладите в бутылку и проч. В котле такая бутылка требует лишь *одного вскипа*.

Упомяну здесь вкратце о сохранении некоторых фруктов; впоследствии я снова обращусь к этому предмету и коснусь других домашних снадобий.

Общее правило о фруктах

Бутылки со всеми вообще фруктами и ягодами требуют *лишь одного вскипа* в паровом котле.

Сохранение смородины

Очистите ягоды смородины, смешайте их с полфунтом мелкого сахара и набейте хорошо в бутылку, купорьте и проч.

Смородиновый сок ставьте предварительно на 2 или 3 дня в погребе, чтоб он перебродил, пропустите сквозь бумагу и поступайте как сказано о ягодах смородины.

Вишни

Выберите вишни неперезрелые, обрежьте вполовину ветки, обсыпьте 4 унциями мелкого сахара (на бутылку) и кладите в бутылку, купорьте и проч.

Малина

Выбирайте недозрелые; сахара 4 унции на бутылку.

Персики, абрикосы, сливы

Выбирайте едва недозрелые и даже не совсем дозрелые; снимите кожу, разрежьте на половинки, выньте семя из скорлупки и, без шкурки, приобщите к самим плодам. На каждую бутылку 4 унции мелкого сахара.

Груши

Разрежьте на четвертинки, выньте перье и семечки; на бутылку 4 унции сахара.

Ананасы

Разрежьте на четвертинки; на бутылку 4 унции сахара.

Я не повторяю сказанного о купорке бутылок и вообще об обращении с ними; очевидно, что эти правила суть общие для всех возможных припасов, овощей, плодов и проч.

Лекция 28

Кухонная нравственность Летний английский пирог Distinguo[91] по поводу брусничной воды • Воды из морошки, ежевики и проч. • Сыроп из смородины • Сыроп из фиалок и других душистых цветов • Огородная пулярдка • Цыплята на эстрагонном пюре

Я чаю, милостивые государи, вам уже порядочно надоели свежесохранные припасы, и Аппер, и мариина баня, и бутылки, и пробки… да что же делать, господа! пора такая! летом не заготовишь — зимою ничего не будет! В детстве заставляли меня учить наизусть басню «Стрекоза и Муравей», и по доброте сердца я всегда сердился на злого муравья, который вместо того, чтоб помочь бедной стрекозе, читает ей мораль о необходимости воздержания, и упрекает ее, зачем она, стрекоза, не разбойничала по большим дорогам, зачем не воровала чужие зерна и не таскала их в свой муравейник, а иногда… кто без греха! — и живых мошек, и живых червячков. Но впоследствии, когда я начал входить в разум и прочел сочинения знаменитого г. Мальтуса[92], который доказывает, что если кто голоден, тот сам виноват, и так ему и должно голодным оставаться, — с тех пор я нашел, что эта басня прямо прилагается к кухонному производству, и потому, когда зимою вы будете, благодаря мне, кушать свежесохранные грибы, свежий шпинат, свежий горох, и проч. и проч., и какая-либо особа позавидует вашему счастию — будь она хоть Рубини[93], хоть Полина Виардо[94], — вы смело отвечайте: а зачем ты, особа, не читала сочинений г. профессора Пуфа? Зачем ты не запаслась бутылками, пробками? зачем не сохранила в них грибов и гороха, когда они были ни по чем?..

Ты все пела!
Это дело!
Так поди ж теперь — пляши!

Словом, милостивые государи, кушайте сами, а другим ничего не давайте! — это такая философия, которую всего легче исполнить; а если кто на вас будет нападать за такое поведение, тогда сошлитесь на вышереченную басню, это выражение житейской мудрости, и на сочинения г. Мальтуса.

Между тем пуще всего не забывайте и настоящих наслаждений. Например, есть на этом свете

Летний английский пирог —

чудесное произведение искусства, — и легко его произвести;

возьмите:

фунт муки,
фунт масла,
фунт мелкого сахара,
золотник истертой и просеянной корицы,
два свежих яйца.

Воды отнюдь не кладите, а сделайте из всего этого снадобья тесто; разделите его на две равные половины и каждую раскатайте в лепешку; возьмите железное блюдо или же *поскочинский* плоский судок (то есть глиняное блюдо с закраинами); положите одну лепешку на блюдо, посыпьте на лепешку мелкого сахара, а на сахар положите ряд *сырых* ягод, каких угодно: малины, смородины, крыжовника, особенно вишен (вынув косточки), этот ряд посыпьте также сахаром и кладите новый ряд; всего четыре или пять рядов; сверху посыпьте еще сахаром и накройте другою лепешкою; края склейте яйцом, обмажьте всю верхнюю лепешку белком, посыпьте ее сахаром и мелкой корицею, поставьте в печной шкаф или в вытопленную печь и — *будьте спокойны о последствиях*! Пирог выйдет чудесный: верхняя лепешка зарумянится, будет хрустеть на зубах, таять во рту, а под нею ягоды сохранят всю свою свежесть, весь аромат, нижняя же лепешка напитается их соком — сладость неописанная!

Прибавлю, что в этом пироге можно употреблять даже забытую, презираемую всеми *чернику*; может быть, этот пирог единственное средство употреблять ее вкусно. Я не знаю, зачем у нас эта бедная ягода в таком презрении; одна у ней невыгода: она марает язык и губы, но и это не беда: стоит выполоскать себе рот водою с лимонным соком — и чернота исчезнет. Вообще не надобно чуждаться всех этих произведений природы, которые слишком обыкновенны и у всех под рукою. Недаром Буало, а после него граф Хвостов[95], сказали:

> Змеи, чудовища, все гнусные созданья,
> Нам могут нравиться в искусствах подражанья![96]

Поэты здесь именно имели в виду кухню. У хорошего повара все идет в дело и все может быть возвышено его искусством. В сочинениях казака Луганского, из которых я почерпнул много весьма глубоких указаний по гастрономической части, я нашел старинный, весьма замечательный кухонный *миф*, а именно: преданиё о солдате, который сварил щи из деревянного гвоздя, пользуясь разными приправами. Я вам рекомендую, милостивые государи, основательно размыслить об этом мифе; в нем ясно

выражены *содержание* и *форма* нашей науки, а равно и основное ее правило: «Все хорошо, если хорошо приготовлено!»

Здесь, кстати, я должен сказать несколько слов о замечании одного почтенного литератора (в прошедшем нумере «Записок для хозяев»[97]) о том, что я бы отпрянул с ужасом, если б мне предложили *брусничную воду*! — distinguo! — какую брусничную воду? Вода воде розь! Гастроном не должен ничего презирать в этом мире, а следственно, и бруснику. Эта ягода, несмотря на ее *низкое* происхождение, имеет замечательное достоинство, а именно: легкий смоляной аромат. Умейте найти его, умейте сохранить его! Вы его не заметите, если вам подадут раздавленную бруснику, сболтанную с водой; но поступите следующим образом: возьмите спелую бруснику, вымойте и обсушите; положите в чистый бочонок так, чтобы он был полон, и облейте в нем бруснику *кипятком*; дайте ему мало-помалу остынуть и потом, закупорив, поставьте на погреб до зимы; зимою попробуйте эту воду с сахаром, и ваше недоброжелательство к ней исчезнет; всякий раз, отливая из бочонка, доливайте его также кипятком — он станет вам надолго. Хотите сдобрить: прибавьте к бруснике четвертую часть свежей малины или вишен; хотите еще сдобрить: после двухмесячного стояния в бочонке разлейте воду в бутылки, положите в каждую три чайные ложки сахара и закупорьте по крайней мере на месяц.

Точно так же можно приготовлять воду из *морошки*, из *финской мамуры* или *ежевики*. Если, прежде употребления, вы истолчете ягоду в каменной ступке так, чтобы семечки раздробились, и в этом виде обольете водою и проч., тогда получите воду более ароматическую и несколько *терпкую*, что многим нравится. Никакое питье не может сравниться с соком морошки.

Хотите ли питье несколько сложнее? приготовьте:

Сыроп из смородины

Возьмите на вес:

четыре части смородины;

одну часть вишень;

одну часть малины.

Обдерните смородину с веток; выньте из вишен косточки; раздавите все эти ягоды, выжмите из них сок и слейте в глиняную посуду на 24 часа, чтобы устоялось. По прошествии сего времени сок должен сгустеть так, что его почти можно резать. Пропустите этот сок сквозь неклееную бумагу или сквозь чистое белое сукно. Положите в кастрюлю сахара на вес вдвое более против сока (например, на фунт сока два фунта сахара), эту кастрюлю поставьте в другую кастрюлю с водою (в мариину баню) и все

вместе на огонь, где держите до тех пор только, пока сахар не распустится; тогда снимайте с огня, остудите и слейте в бутылки; такой сыроп сохраняет всю свежесть ягоды.

Сырой из фиялок и других цветов

Этот сыроп можно делать не в Петербурге; но в наших южных губерниях не знают, куда и девать фиялки!

Возьмите: свежих фиялковых общипанных лепестков полфунта;

кипячей воды фунт;

сахара два фунта.

Промойте фиялки в тепловатой воде, тотчас выньте и сбросьте на сито; когда обсохнут, соедините их с вышеозначенной пропорцией) кипячей воды и поставьте в мариину баню (см. выше) на 12 часов; по прошествии этого времени прожмите крепко этот сок сквозь холстину, но остерегитесь: эта холстина должна быть чисто-начисто выполоскана в воде, дабы от нее отмылся весь щелок, который всегда немного остается после мытья. Выжав сок, дайте ему отстояться на несколько часов; потом осторожно слейте в кострюлю, прибавьте сахар и снова поставьте ее в мариину баню, пока сахар не распустится; тогда остудите и слейте в бутылки. Садовая фиялка лучше идет в дело, нежели дикая.

Этим способом можно делать сыропы из всех душистых цветов: из *гвоздик, ландышей, розанов*, если угодно — из *мяты* и из *ромашки*; можно сделать, я думаю, и из *ангелики*, только этого еще не пробовали. Одна фиялка требует предварительной промывки.

Самый легкий способ делать сыропы — это в ароматическую воду, *розовую, померанцевую* и другие, класть сахар, весом вдвое более против воды, не ставя на огонь, а когда сахар распустится, процедить сквозь неклееную бумагу и слить в бутылки.

В будущую лекцию поговорим о других приготовлениях впрок, а теперь позвольте вам рекомендовать блюдо, которое можно делать только летом, а именно:

Огородную пулярдку,

или, если угодно выразиться романтически, — *пулярдку в зелени, пулярдку в огороде*. На этот предмет можно написать пречувствительную элегию, которой содержание следующее. Невинная пулярдка беспечно прогуливалась в огороде, если угодно, при свете луны (поэтическая вольность) и кушала разные молодые зелени; но в минуту полного наслаждения ее увидел огородник и немилосердно бросил в кастрюлю. Это может быть очень, очень чувствительно! А между тем этой элегиею я вам рассказал все приготовление блюда. В самом деле возьмите:

два свежих огурца,
две сельдереи,
две луковицы,
пучок эстрагона,
пучок укропа,
пучок кервели,

вымойте, очистите, изрубите все вместе, посолите — и наполните заблаговременно освежеванную пулярдку этою смесью чрез хлуп; зашейте отверстие, затем обверните птицу цельным эстрагоном, обложите цельными половинками молодых огурцов, сельдереею, луковками, всего по равной части, посолите; положите это все в кастрюлю с холодной водой и поставьте кастрюлю на самый легкий огонь часов на пять, подливая время от времени холодной воды, чтобы она всегда покрывала пулярдку. Это блюдо можно кушать и горячее, и холодное.

Цыплята на эстрагоне

Охотникам до эстрагона рекомендую варить цыплят, кур и проч., обвертывая их эстрагоном и посыпая солью, а потом подавать под пюре, сделанным из двух частей эстрагона и одной части шпината. Для пюре тоже правило, что вообще для зелени, *когда она варится одна*, то есть: вычистив зелень, бросить ее в кипяток, быстро вынимать и опускать в холодную воду, потом, спустив воду, протереть сквозь сито и выходящей гущей покрывать цыплят. В этом роде блюд, основанных лишь на легком аромате зелени, не должно позволять повару никаких приправ, ни яиц, ни муки, ни особенно перца, который многие повара доводят до фанатизма.

Лекция 29

Ужасный обед из 40 блюд Планы на будущее время Щегольской обед из десяти блюд • Индейка по системе Кюси • Гастрономический порошок

Скажите, милостивые государи, неужели все мои увещания тщетны? неужели все мои наставления остаются без пользы? неужели вся моя глубокая ученость напрасна?

Кто не знает доктора Пуфа? кто не имеет ко мне доверенности? кто не читает моих сочинений? Какое невежество! Кто раскаивался, прочитав мои бессмертные творения? у кого блюдо не удалось по моим рецептам?

Между тем послушайте, какое прискорбное известие я получил из провинции: был обед, на котором, к довершению досады, произносилось и мое имя, где варвары уверяли, что читают *меня*, что следуют *моим* советам! Этот обед стоил до 2000 рублей ассигнациями! Этот обед состоял из сорока блюд, и ни одного нельзя было в рот взять!

На этот обед ничего не было пощажено: вина, трюфели, сельди — все было выписано из столицы, — забыли только выписать хорошего хозяина дома или хорошего повара. Началось с того, что королевские сельди, в которых главное — их *неподдельная девственность*, которых едва обмывают в холодной воде и которых истинные гастрономы даже не снимают с костей, а режут не иначе как ножом с серебряным лезвием, — эти сельди, которые, как лилея, цветут лишь один раз в году, — эти сельди были в полном смысле *настоены* в молоке, изрезаны на кусочки, политы маслом, уксусом и посыпаны перцем, — что за варварство! Это все равно что розан посыпать табаком для лучшего запаха!

Еще это куда бы ни шло! но сели за обед: салфетки воняют, и наблюдатели различили два различных запаха: одни, вероятно только что вынутые из сундука, пахли *гнилью*, другие — *мылом*. Можете себе представить, каково соединение этих двух запахов, которое распространилось по всей столовой!

Затем последовали два супа: один с настоящими итальянскими макаронами (летом, когда надобно пользоваться молодою зеленью!); одно в этом супе было дурно — он пахнул рыбою, вероятно потому, что в то же время повар приготовлял уху; уха была пререскошная и прегорькая: на каждого из гостей пришлось, я думаю, по лимону — так не поскупился тароватый хозяин на это снадобье, а к тому же забыл мое наставление о необходимости отрезывать прочь белое горькое мясо лимона!

Пиши, поучай после этого!

Я не буду вам скучать описанием всех сорока блюд этого богато варварского обеда, скажу только, что, например, телятина повторялась раз пять в этом обеде, в разных видах, один другого хуже! Какие-то невероятные соусы, нечто среднее между водой и квасной гущей, преследовали собеседников при каждом блюде; трюфели без конца, но обращенные каким-то непостижимым для меня процессом в очень хорошие пробки; рыба — недоваренная, зелень — переваренная, прекрасного бутылочного цвета, дичь, засушенная впрок, пироги с горьким маслом, салат с сахаром, мороженое с солью! Между тем что за устройство стола! На нем богатое серебряное плато, а до солонки надобно было тянуться человека чрез четыре; вилки серебряные, но изогнутые; между официантами шум, суетня, беготня; человек их тридцать, по числу гостей, разодетые в пух и с грязными руками, то и дело что сталкиваются, бьют тарелки, льют на пол, кричат, едва не бранятся; никто не знает, что ему делать, а между тем у гостей — у кого нет хлеба, у кого прибора! Такая история длилась три часа! Наконец встали, подали грибную водицу — хозяин назвал ее мокским кофеем, — и заговорил о катанье в шлюпках, тонко намекая о фейерверке. Но приготовлялся сюрприз другого рода: у некоторых из гостей оказались судороги в животе; тут случился доктор, — пошло дело на справку, оказалось, что некоторые из кастрюль были нелуженые! Повар в свое оправдание говорил, что кастрюли, кажется, еще были хороши и что он докладывал, что кастрюль недостанет, на что барин изволил отвечать: «*Как-нибудь* управишься!»… Я не буду вам описывать всех последствий этого особого рода фейерверка, но обращусь к вам, милостивые государи, с вопросом: отчего происходят такие прискорбные явления?

От невежества, милостивые государи, от пустодомства! А при такой беде не поможет никакое богатство! Оттого, что есть люди, которые умеют проживаться, а жить не умеют; умеют проедаться, а есть не умеют! Оттого, что есть люди, которые ничего не читают, ничего не знают, да и знать не хотят; думают, зачем вдаль идти? на деньги все достать можно! Все — кроме уменья жить, а умеют жить только люди образованные, которые не стыдятся учиться и не боятся читать; а то и другое необходимо и для кухни, как для всего другого, ибо истинно образованный человек во всем образован: и в разговоре, и в обращении, и в платье, и в привычках, и в обеде, и в завтраке, и в ужине. В невежестве же две степени: первая — ничего не знать, а вторая — почитать все, чего не знаешь, вздором! А есть еще третья — худшая: корчить образованных, а самому сидеть, как наседка,

полагая, что бекасы на деньгах сами жарятся, стоит кошелек развязать! Вообразите себе, милостивые государи, каково мне пред вами повторять все эти тертые-перетертые истины, а между тем как вспомнишь о богатом обеде, из-за которого люди встают голодные или с судорогами в животе, то невольно все эти истины покажутся новостью.

Такие прискорбные явления заставляют меня думать, что еще недовольно распространены в свете понятия об одной науке, находящейся в тесной связи с кухнею, а именно: *о науке домашнего хозяйства*. Все, что было доныне писано по этом предмету, ограничивается большею частию рецептами, как истреблять клопов и морить мух, — но, к сожалению, и эти два производства не всем удаются. Я намерен, по моему обыкновению и при руководстве моих обширных познаний, зачерпнуть поглубже и показать, между прочим, отчего человек не может никогда иметь хороший обед, если его кухня, дом, слуги, образ жизни и, между прочим, его собственная голова не находятся в добром порядке. Остальных частей домоводства я коснусь *потолику, поколику* они могут относиться к кухне, ибо в этом главное. Я уже, кажется, приводил вам в свидетельство слова одного английского философа о том, что венец дня человеческого есть *обед* и что к этому центральному пункту тянутся все действия житейские, которых причину напрасно ищут в страстях и в прочих потребностях. Этим важным предметом я займусь в будущей лекции, не оставляя, впрочем, и кухни собственно; так что обед будет *чистая кухня*, а домоводство — *кухня прикладная*.

Между тем, чтобы утишить справедливое негодование, возбужденное в вас, милостивые государи, рассказом о варварском обеде, и передать вам известие о другом обеде, совершенном в кругу людей, умеющих есть и, следственно, умеющих <жить?>. За этим обедом было десять человек, он стоил с винами триста рублей ассигнациями и состоял лишь из *десяти* блюд.

Этот обед происходил в довольно пространной комнате с окнами в сад; на столе не было других украшений, кроме большой вазы с букетом душистых цветов и тарелок с фруктами; зато перед каждыми двумя гостями стояла солонка и бутылка лафита, графин с замороженною водою, перечница, корзинка с хлебом и несколько зубочисток. Три холодильника с мелким льдом и селитрою, в которых помещалось шампанское, довершали все убранство стола. Вместо стульев за столом стояли покойные кресла; всех официантов было только двое, оба в башмаках и белых вязаных перчатках; они ходили почти на цыпочках по ковру, нарочно для них положенному; ни одна

тарелка, ни одна ложка не брякнула во время обеда. Возле хозяина стоял колокольчик; официант подавал блюдо, другой — следующие к блюду принадлежности; они обносили всех гостей, и оба тотчас уходили из столовой в буфетную приготовлять приборы; как скоро хозяин замечал, что гости окончили блюдо, он звонил в колокольчик; тогда являлись официанты, переменяли приборы и, подав следующее кушанье, опять уходили до нового звонка; таким образом, за столовой не было ни толкотни, ни беготни, ни шума.

После закуски, состоявшей из цельных королевских сельдей, икры и форшмака (сельдь, мякиш хлеба, размоченного в сливках, одно яйцо, немного лука и много пармезана, все протертое и запеченное на глубокой тарелке, в вольном духе), — нам подали

Суп из протертого зеленого гороха,

смешанного с отваром из риса, сливками, и ветками щавеля.

Пирожки — с гаши из курицы, бешамелью и трюфелями.

Крепинеты из дичи. (Все блюда, которых состав не означен, были описаны в прежних лекциях.)

Индейка с трюфелями по рецепту маркиза Кюси

Эта индейка отличается тем от обыкновенных, что в ней *две перемены трюфелей*. Вот ее образование, основанное на глубоких соображениях; замечайте, господа, — в этом рецепте каждое слово важно.

Возьмите хорошо откормленную индейку, освежеванную заблаговременно, *но в перьях*, и две бутылки французских трюфелей, а может быть, и больше, смотря по величине индейки.

Трюфели, обчистив щеткою, частию рубленые, частию цельные, припустите в свином жире с солью, перцем и щепоткою рубленого чеснока; этими трюфелями, которые должны пробыть в кастрюле минут двадцать, вы наполняете индейку — *необщипанную*. В таком положении повесьте индейку в холодной комнате на двадцать четыре часа; по истечении этого времени общиплите индейку, опалите пушок, выньте вон трюфели и *наполните индейку новыми трюфелями*, точно так же приготовленными; за этим поступайте с индейкою, как уже было объяснено в моих лекциях. Таким образом, вы получите совершенно *протрюфленную* индейку, и причина понятна: горячие трюфели проникают все тело индейки своим ароматом; перья мешают этому аромату испариться; словом, трюфели выдают индейке весь свой аромат, следственно, сами его теряют, вот почему необходимо их заменить новыми, девственными трюфелями. За этим следовал

Паштет из кенелей

с раковыми шейками, петушьими гребешками и

шампиньонами в бархатном соусе, посыпанный *гастрономическим порошком*, которого состав расскажу далее.

Лещ в матлоте

с филеями из угрей и налимовыми молоками.

Артишоки

почти сырые, разрезанные на половинки и припущенные в прованском масле.

Молодые тетерева и дупельшиепы,

тщательно обвернутые в шпек и окровавленные, и салат из малагской душистой дыни, тонко нарезанной, посыпанной красным кайенским перцем и солью и политой крепким уксусом.

Суфле из шампанского с ванилью

Точно так же делается, как обыкновенное суфле, но вместо воды кладется шампанское.

Мороженое из ананаса пополам с малиновым

Десерт

и, наконец, чтоб возвысить вкус чудесного лафита, *крутоны из белого хлеба* с поджаренным на них красным английским сыром.

Гастрономический порошок делается так: возьмите по равной части: шампиньонов, трюфелей, белых грибов, опенок и, если можно, сморчков, изрубите, высушите на солнце, истолките и просейте. Этот порошок всю зиму сохраняется в бутылках и идет во все соусы.

Видите, все это незатейливо, и собственно дорогого — одни трюфели и уменье!

Лекция 30

Что такое хороший хозяин Скряжничество не хозяйство Не учи других обманывать, тебя не обманут

Что есть хороший хозяин или хорошая хозяйка? Вот вопрос, милостивые государи, над которым многие ломали себе голову и который до сих пор остается нерешенным. Одни говорят: хороший хозяин тот, у кого дом как полная чаша, у кого богатый дом, у кого много слуг, прекрасные экипажи, щегольские ливреи, кто дает большие балы, большие обеды; другие, напротив, утверждают, что хороший хозяин тот, кто умерен в желаниях, скупенек, рассчитывает каждый шаг, умеет из всего добыть копейку, у которого все в обрез, который балов не дает, обедов также; третьи говорят, у доброго хозяина и описи и ведомости и каждая копейка записана, куда и зачем она пошла.

Все это, милостивые государи, не имеет ни малейшего основания; можно быть весьма тороватым и даже мотоватым, и притом хорошим хозяином, и, наоборот, можно быть ужаснейшим скрягою и пренегодным, прерасточительным хозяином дома; есть люди, которые *полдня* проводят в записке и поверке домашних счетов, а между тем у них беспрестанно то того, то другого недостает; а между тем у них обед и самим мука, и гостям не утешенье.

В этих замечаниях нет противоречия, и вот тому доказательства.

Один мой знакомый, человек небогатый, славился своими обедами; он и сам ел хорошо, и других кормил, хоть изредка, но хорошо; он умер, и оказалось, что он не только ничего не прожил, но еще несколько увеличил свое имущество.

Другой мой знакомый, ужасный скряга и ростовщик, который дрожал над копейкою и не давал денег иначе как под ручной залог, разорился вконец; началось с того, что мыши съели все его движимое имущество: он их приманил в кладовую свечными огарками, которые скряга собирал, полагая со временем сделать на них спекуляцию. Дом его сгорел безвозвратно, ибо, по скупости хозяина, не был застрахован; по причине закладов, погибших частию от пожара, частию просто от мышей, скряга введен был в тяжбы с своими должниками; наконец, поверенным и подьячим досталось то, что уцелело от огня и от мышей.

Знаменитый экономист Сей (не ошибитесь: не *Этот*, а Сей[98]) приводит в пример семейство, которое вконец разорилось от того только, что дверь избы запиралась не щеколдою, а простою затычкою. Вот как случилось это замечательное

происшествие: домашняя свинья, продажею которой должны были быть очищены годовые подати, выбежала чрез плохо припертую дверь; хозяин побежал за нею в погонку, на бегу истомился и простудился; болезнь отняла у него средства работать; время потерялось; пришел срок платежа — платить нечем; все, что было, — продали с аукциона.

Таких примеров можно набрать много; все они показывают, что доброе хозяйство не есть скряжничество, даже и не одна расчетливость.

У нас в старину была пословица «по одежке протягивай ножку» — и она долгое время считалась крайним пределом человеческой мудрости; но, кажется, и по одежке протягивать ножку надобно *умеючи*; иногда и по одежке протянешь, а ножка свихнулась.

В этой пословице, кажется, забыто многое такое, что с первого взгляда кажется посторонним, а оно-то и есть самое главное. Вот, например, говорят: первое дело для хозяина — иметь честных помощников или слуг, которые бы его не обманывали и не продавали. Безделица! Да это очень трудно! А может быть и очень легко! У меня был приятель — купец, человек очень порядочный, и в торговле аккуратный; бывало, не нахвалится своим артельщиком Данилычем.

«Ну уж, — говорит, — мой Данилыч не человек, а золото! Что за мошенник! За чем ни пошли, всякого надует и проведет; пронюхать ли что — пронюхает; купить ли — купит за полцены; продать ли — продаст втридорога. Такой оборотливый! Коли надо где комедь сыграть, так разыграет, что любо-два! А посмотреть на него, так плюнуть не на что: воды не замутит!»

Так хвастался купчина Данилычем не год и не два; а намедни встречаю моего купчину — идет сам не свой.

— Что с тобой, Герасимыч?

— Ах, батюшка! беда неминучая! Обокрал, ограбил меня мошенник Данилыч!

— Как? твое нещичко? твой не человек, а золото?

— Ах, батюшка, и не говорите! Кто бы мог подумать! — такой был верный, преданный — душу бы на него отдал…

— Да что же такое с тобою случилось?..

— Да говорю, батюшка, ограбил Данилыч, разорил, мошенник…

— И на много?

— На полсотни тысяч — да так ограбил, что все концы в воду, и суда не найдешь… так ловко пружины подвел…

— Жаль мне тебя, Герасимыч, а скажу правду — сам ты виноват…

— Как, батюшка, я же сам виноват? Да я его, плута, лучше родного сына содержал, и истинно, по совести скажу, честно с ним поступал; бывало, какое дельце он мне ни очистит, десятый с прибыли процент ему, бездельнику, — и, кажется, доволен был, плут, да вот, видно, лукавый его попутал…

— Нет, Герасимыч, скажу тебе все правду, не сердись: не лукавый его попутал, а ты сам. Ведь ты сам его учил и лукавить, и проводить, и турусы на колесах подводить…

— Ну — не без того, — известно, торговое дело…

— Так знаешь, я тебе что скажу, Герасимыч, он на *других-то* учился, как бы *тебя* обмануть, а ты его еще подстрекал, да за грешную прибыль процент ему давал — вот и выучился малый бить на все руки, да и на тебе свое искусство попробовал. Знай, Герасимыч, коли хочешь, чтобы слуга твой не обманывал, — *сам не учи его других обманывать,* — даже и не лукавь при нем, чтобы не соблазнить, ибо на дурное человек скорей соблазняется, чем на доброе. Вот, примером сказать, хочется тебе лежалый товар продать, ты и говоришь сидельцу[99]: «Смотри, брат, не зевай, скажи, что-де новый товар только что привезен». Оно, может, и ничего; может быть, товар-то хоть и лежалый, да хороший, а надобно говорить, что новый, так, ради покупщиков; оно бы и ничего, да вот что худо: ты молодого сидельца научил солгать, а у него в голове-то и завертелось: «Стало быть, хорошо при случае неправду сказать, хозяин-то мой мужик не глупый, знает, как на свете жить». Что ж из этого выходит? У молодца эта мысль в голове и останется, да станет расти да цвести; а тут, смотришь, ты на лежалом товаре сто рублей барыша получил, а назавтра твой молодец на полсотни тысяч тебя самого обманет твоей же наукой — вот как Данилыч…

Герасимыч ничего мне не отвечал, а только рассердился.

А мало ли Герасимычей на свете!

В будущий раз посмотрим на другие причины, маленькие, незаметные, отчего люди разоряются, и применим их к кухне.

Лекция 31

Какой методе следует господин профессор Необходимость практических наблюдений Обед в Коломне

Вы, думаю, уже заметили, милостивые государи, что я в моих чтениях следую *аналитической методе*, то есть я не позволяю себе никакого умозрительного умствования, а все мои суждения извлекаю из прямых опытов, не примешивая от себя ничего; пусть дело само за себя говорит; и потому будьте уверены, что все мои теоретические положения суть чистые, опытные — прямо от очага, с плиты или из кастрюли. Если я в чем и ошибусь, то меня не вините, потому что я тут ни при чем; я держусь той методы, которая ныне признана за самую совершенную во всех науках, — спросите у кого хотите: что ощущаю руками, то и пишу, а от себя еще раз ровно ничего не прибавлю, — одним словом, я думаю руками, а отнюдь не головою. Я нахожу необходимым, чтоб вы убедились в этом, милостивые государи, для снискания полной вашей доверенности. Признаюсь вам, что я с большим удовольствием усмотрел в недавно вышедших сочинениях одного известного писателя[100], что он совершенно одинаких со мною мыслей по сему предмету; он приводит в пример весьма замечательное наблюдение одного медика, который, подобно мне, верил лишь чистому опыту, без малейшей примеси теории; вот оно:

«Медик лечил портного от горячки; больной при смерти просит напоследях покушать ветчины; медик, видя, что уже спасти больного нельзя, соглашается на его желание; больной покушал ветчины — и выздоровел; медик тщательно внес в свою записную книжку следующее опытное наблюдение: „*ветчина — успешное средство от горячки*". Чрез несколько времени тому же медику случилось лечить сапожника также от горячки; опираясь *на опыт*, врач предписал больному ветчину — больной умер; медик, на основании правила записывать факт как он есть, не примешивая никаких умствований, прибавил к прежней отметке следующее примечание: „*средство, полезное лишь для портных, но не для сапожников*"»[101].

Превосходно! вот истинная основательность! — что на деле, то и на бумаге, ни слова больше. Некоторые утверждают, что в приведенном; мною месте скрывается насмешка; но я убежден, что почтенный и всеми уважаемый сочинитель никогда не имел в виду заподозрить нас, людей практических, и я не один этих мыслей; многие, подобно мне, принимают вышеприведенный рассказ не за шутку, а самое *дело*.

Успокоив себя с этой стороны, мы можем с большею самоуверенностью продолжать наши разыскания; на основании нашей методы, вы должны всегда прямо идти *к делу*; например, если мы желаем разрешить: в чем состоит хорошее хозяйство? — мы должны рассмотреть хозяйство хорошего хозяина; в чем главнейший признак хорошего хозяйства? — в самом его практическом применении, то есть *в обеде*. Из этого, по старой логике, следует, что для исследования относительно домашнего хозяйства надобно как можно чаще обедать, и притом не дома, а в гостях. По этому правилу я перехожу от обеда к обеду и сообщаю вам, милостивые государи, собираемые мною наблюдения, из самого опыта извлеченные; метода моя так верна, что мне стоит рассказать вам характер хозяина, и вы тотчас решите, как он обедает, и наоборот: стоит рассказать вам обед, и вы тотчас отгадаете характер хозяина.

«*Скажи мне, как ты ешь, я скажу, кто ты*!» — говорили древние.

На днях зван я был обедать к одной моей старой знакомой, в Коломне; женщина не бедная, тысяч сорок дохода; семейство небольшое: всего две дочери, одной тринадцать, другой пятнадцать лет. Вот я вхожу на лестницу, дергаю за звонок — ни привета, ни ответа; уж, думаю, не съехали ль с квартиры? странно что-то! Как же, звать обедать — и переменить квартиру! Подождал, подергал еще — хотел было уже назад идти, как нечаянно дверь отворилась — вышел человек.

— Дома Софья Матвеевна?

— Как же-с, дома — изволит вас ждать кушать.

Я поспешил в гостиную, навстречу мне Софья Матвеевна:

— Ах, батюшка, что вы так запоздали? Мы уж думали, что вы и совсем не придете…

— Да, признаюсь вам, сударыня, я уже с полчаса, как у ваших дверей, — не мог дозвониться…

Софья Матвеевна расхохоталась…

— Ах, боже мой! понимаю, понимаю! Немудрено, что не дозвонились, — у нас звонок вот с неделю оторвали, да и звонок такой негодный, надобно непременно переменить, — мне хочется, чтоб был щегольской, да все не могу собраться съездить…

— Да вы бы кого-нибудь послали…

— За покупкой? Эх, батюшка, как можно! — и купят не то, и купят-то втридорога…

— А между тем приходящие думают, что вы съехали с квартиры…

— Да что прикажете делать с людьми? Приказала, чтоб не отходили от двери и когда кто придет, чтоб отпирали, пока

звонок еще не привешен, — нет! не могу добиться… Эй! Федор! ну как же это? Вот господин профессор дожидался целый час у двери…

Федор: Да ведь я не знал, сударыня, что он тут…

Софья Матвеевна: Будто не слышно, что человек в дверь стучится…

Я: Я, сударыня, не смел стучаться, только звонил…

Софья Матвеевна: Если б ты, Федор, был у двери, как я приказывала, ты бы все-таки услышал, что кто-то есть… Ну, скажи правду, ведь ты не был возле двери?..

Федор: Нет-с! — отошел…

Софья Матвеевна: А я приказывала не отходить…

Федор: Да вы меня сами изволили послать к повару…

Софья Матвеевна: Ну — ступай, ступай, с тобою не сговоришь! Мученье с этим народом, да и только, — ну какое тут хозяйство возможно, согласитесь сами?..

— Да, трудно! — отвечал я.

Вошли мы в гостиную — роскошно: штофные гардины, Гамбсова мебель, ковры; но везде, на столах и стульях, и корзинки, и шитье, и книги, и чернильница, и бумага, и остаток завтрака, и шляпки, и косынки…

Софья Матвеевна всплеснула руками:

— Посмотрите — ну, на что это похоже! Уж пятый час, а еще здесь не убрано… Эй, Маша! Маша!

Вошла горничная.

— Бога ты не боишься! Как до сих пор не убрано…

Маша: Да у вас дверь в кабинете да дверь в буфете были заперты — негде было пройти…

Софья Матвеевна: Ну, так! я знала — вся беда от кабинета. Что за народ? Ведите, я выбрала себе кабинетом комнату, которая бы должна быть девичьей, потому чтоб мне ближе было в гостиной… и для того в гостиную велела ходить крутом, чрез буфет; буфетчика я послала со двора, он запер буфет — так вот ведите, оттого и гостиной убрать было нельзя… ну, скажите, на что это похоже?..

Маша: Да право-с — где же было пройти?..

Софья Матвеевна: Ступай! Да пошли барышень… пора обедать…

Маша: Барышни-с еще не одеты…

Софья Матвеевна: Как не одеты? На что это похоже?

Маша: Да вы приказали им подождать, пока новые платья принесут от портнихи…

Софья Матвеевна: Да неужли еще Василий не пришел?..

Маша: Нет-с еще, он только сейчас пошел — а портниха на

Невском…

Софья Матвеевна: Отчего же он так долго не шел?..

Маша: Вы приказали ему подождать, пока нянюшка не возвратятся…

Софья Матвеевна: А нянюшка отчего так долго не возвращалась?..

Маша: Она говорит, что вы приказали ей подождать себя у цветочницы…

Софья Матвеевна: Ах! в самом деле — я и забыла за ней заехать… Да все это вздор — все бы можно было успеть… поди скажи барышням, чтоб скорее одевались, как-нибудь… Вот, господин профессор, мое житье! Ну что прикажите делать? Никак не могу порядка завести в доме, что ни прикажешь — всегда найдут предлог не исполнить.

Долго мне толковала Софья Матвеевна о своих домашних несчастиях, наконец пошли мы обедать. Отгадайте, каков был стол? То не дошло, потому что поздно приказано, то не удалось, потому что того-то в доме не случилось, — но всего забавнее, что после обеда, выходя в переднюю, я не нашел своей шинели! — ее украли! Федор, запуганный барынею за то, что заставил меня дожидаться, рассудил за благо, во избежание подобной беды, не запирать двери, а между тем вышел в столовую, этой минутой и воспользовался какой-то проходящий!

— Ну скажите, что тут делать? — говорила мне сконфуженная Софья Матвеевна. — Ну, как совладать с хозяйством?

Не хотел я огорчать ее, а очень бы мне хотелось отвечать ей:

стоит

1) знать, что приказываешь;

2) не требовать невозможного, как, например, того, чтобы человек был в одно время в двух различных местах.

Такое хозяйство, хоть богатое и пребогатое, называется *взбалмошным*.

Лекция 32

Кухня у мильонщика Посуда Посуда, которой лудить не надобно • Сказочка

Есть у меня старый знакомый, Василий Сидорыч, — грамоты не знает, а мужик богатый, не один мильон он на своем веку на счетах перекинул; торгует он дегтем и сальными свечами; дом у него каменный, трехэтажный; в нем есть большие золотые полосы по карнизу, на потолке презатейливая живопись, только в этих комнатах никто не живет: они — *парадные*. Сам хозяин с семейством помещается внизу, возле кухни, в маленьких комнатах, где и грязно, и душно, и чадно. Не раз говорил я Василью Сидорычу: «Что бы вам, батюшка, перейти наверх, там у вас и светло, и тепло, и просторно, да и воздух свободный?»

Куда! Мой молодец и руками и ногами.

— Что вы, батюшка, — говорит, — статное ли дело в парадных комнатах жить; они у меня на случай — когда случится праздник давать, а ведь вы знаете, ко мне такие люди ездят, и графы, и князья.

— Знаю, Василий Сидорыч, да ведь праздник-то бывает у вас раз в год, а зачем остальные-то триста шестьдесят пять дней вам жить в тесноте; ведь вот и вы, и Матрена Кирилловна часто на голову жалуетесь — это оттого, что у вас внизу сыро и чадно…

— Эх, батюшка, уж это не от чада; поди-ка у нас в свечном магазине и не такой дух — да люди живут здоровехонько, а у меня, видно, уж болезнь такая… и лекарство принимал, ничто не помогло…

— Ну да как же такая болезнь и у вас, и у Матрены Кирилловны, да и у деток, а ведь у вас, слава тебе Господи, их человек десять…

— Ну, да уж это, видно, так родом пошло…

— Перейдите только наверх, Василий Сидорыч, — увидите, что не будет ни у кого голова болеть…

— Эх, батюшка, легко ли дело перетаскивать всю домашнюю рухлядь… да и тогда парадные комнаты будут хоть брось, тотчас загрязнят…

— Да уж будто нельзя в комнате жить, и жить чистенько…

— И! где это видано, чтобы там, где живут, да чисто было; тут и посуда, и кушанье, и бабы всякого хлама натаскают, и ребятишки загрязнят, и на ногах со двора грязи наносят…

— Можно против того меры принять: бабам не позволять хлама таскать, а коли принесут, так и вон вынести; ребятишек от дрязга отучать, а у дверей сделать щетки да веревочницы…

— Эх, батюшка, все это вы так говорите; ведь дело домашнее — как за всем усмотреть; и хлопот-то сколько! да и стоит ли того! Уже здесь живем, все равно, хоть в полгорницы сора натаскай — горя мало, зато верхние комнаты чистые…

Вот каков мой мильонщик! Поди сговори с ним!

Однажды зазвал он меня к себе обедать, — так, говорит, по-домашнему, щей похлебать. Я согласился, хотя, признаюсь, принял свои меры и дома плотно позавтракал.

Пришел я, иду мимо кухни, заглянул — индо страшно стало: народу набралось в нее видимо-невидимо; сидельцы, артельщики, извозчики, бабы… столы черные, грязные, на столах и подсвечники, и сальные огарки, и банки с ваксой, и щетки; на скамьях постели, платье; у плиты висит зипун, сушится; кухарка отдвинет сальные подсвечники и банки, поскоблит немного стол ножичком, да и ну котлеты валять…

Василий Сидорыч принял меня радушно, посадил на почетное место и начал чествовать. Да что, говорит, вина мало, — а чего, на столе уж бутылок шесть разных вин стояло, да все с такими странными названиями; я прочел на билетцах: *модера, лафит, армитаил, сатерен, вингерская, ренсковое* и проч.

За столом служили две немытые девки…

— Подай-ка, девка, шампанского, — закричал хозяин, — для гостя бутылочку раскупорить… Да что вы, батюшка, ничего не кушаете, от нашей хлеба-соли отказываетесь?..

— Нет, Василий Сидорыч, очень доволен вашим угощением, только правду вам скажу, я малу толику побаиваюсь…

— Чего это, батюшка?

— Да я вот видел у вас, в кухне, кастрюльки худо полужены…

— Ах, мои светы! Вот то-то вы, ученые люди, все вам в невидаль; а кастрюльки нет недели, как лудили…

— Как лудили, Василий Сидорыч?

— Ну, известно, как лудят… я сам видел…

— Полуда полуде розь, иная полуда с двух раз сойдет, все равно что не лудили…

Меж тем блюдо за блюдом — уж какие они были, и назвать не умею, и все приправлены лимоном да сахаром; кухарка говорила, что ее так одна немка учила, говоря: «Что бы ни было, положишь лимона — пахнет, положишь сахара — сладко». Мученье мне было, да и только; возьмешь на тарелку — и противно и страшно; так и думаешь, что яда съешь — да еще и яд-то невкусный; вот уж я на хитрость пустился: режу, режу да развожу на тарелке, — а отвернется хозяин — иное и под стол; а он-то чествует, да угощает, да еще подсмеивается…

— Так-то вы, батюшка, думаете, что мы отравить вас хотим.

Это, батюшка, все в вас от науки — а мы вот так просто живем, да Бог милует. Послушайте, батюшка, вы там как хотите себе судите, а я вам скажу, что, по-моему, и вовсе полуда не нужна, была бы кастрюлька чисто вымыта, зелени бы не было, а полуда только так, чтобы медный дух отбивала, ведь варенье же варят в медных тазах.

— Так, Василий Сидорыч, я с вами согласен, что если кастрюльку чисто-начисто вымыть, то без полуды можно обойтись, — да в том штука, что трудно чисто-начисто ее вымыть, а притом надобно сказать, что варенье — одно, а, например, кислое какое блюдо — совсем другое, тотчас зелень наведет, и не заметишь.

Между тем подали какой-то красный кисель, уж от него я решительно отказался, а хозяин с семьею кушает да похваливает; раза три себе на тарелку этого киселя положил, — а меж тем все надо мною подсмеивается…

— Это все, батюшка, оттого, что вы в чужих краях заморского житья насмотрелись, оттого вам все-то коренное и не нравится…

Да, в домашнем порядке нельзя иностранцам не позавидовать; вот посмотрите, и здесь они живут, которые попорядочнее; кухня у иного маленькая, с ноготок, а любо-дорого смотреть — столы белые, вымытые, на полу хоть катайся, не замараешься, все наружи — и противень, и сковорода, и ложка, и шпиговка, — каждая вещь свой гвоздичек знает; кухарка одна на целый дом, она же часто и горничная, в белой кофте, в белом чепчике, кастрюли по стенке рядком вытянуты, словно жар горят…

— Так, да ведь отчего это? Оттого, что у них уже заведенье такое, а у нас нет такого заведенья… вот и все…

— Нет, Василий Сидорыч, слава богу, начинают…

— И, батюшка, да еще много ли, — а другие-то? Скажу тебе правду-матку про полуду-то, — неужли ты думаешь, что, по твоим словам, в каждом доме так и наблюдают, как ты говоришь, давно ли полужено? да какова полуда? Да живут же, благодаря Бога, не умирают…

Видно, мое замечание о полуде тронуло за живое Василия Сидорыча; однако ж я не намерен был ему спускать, помня золотое правило одного древнего писателя[102]: «Тот, которого ты пригласил обедать, вверяет тебе и свою жизнь и здоровье; ты обязан заботиться о том и другом, как равно и о том, чтобы он не вышел из обеда голодным; иначе ты предатель».

— Все так, Василий Сидорыч, живут, не умирают, да заболевают; иногда доктору и в голову не придет, отчего болезнь пришла…

— Что же, батюшка, по-вашему, все болезни от нелуженых кастрюль…

— Нет, не все, а большая часть… да не только болезнь, а бывает и самая смерть; вот посмотрите, в газетах как часто пишут о таких случаях…

— И, батюшка, что не пишут! Вот онамедни мне сосед читал, так мы животики себе надорвали со смеха; вишь ты, описывают, что где-то человек рыбы соленой поел, да с того и умер…

— Да ведь это действительно так и было, Василий Сидорыч: рыба-то была посолена гнилая, отчего в ней сделался такой яд, что хуже всякого другого; а по вкусу от соли не заметно; да вот, говорят, и тот, кого взяли псалтырь над мертвым читать, так же, как вы, не поверил, чтоб от рыбы такая болезнь могла приключиться, поел ее, да тоже Богу душу отдал…

— Нет уж, батюшка, этому ни за что не поверю, чтоб от соленой рыбы человек умер… это уж так предел пришел! Ну чему быть в рыбе? Ведь рыба — известно что такое, откуда в ней яду взяться…

— Да ведь и медь известно, что такое, — а налей в нее уксуса, тотчас из нее зелень выйдет, и зелень ядовитая…

Меж тем мы встали из-за стола — подали кофе; Василий Сидорыч налил на блюдечко, но не успел и половины чашки выпить, как вдруг побледнел…

— Батюшки, — кричит, — судороги в животе… ай! беда! умираю!

За ним, смотрю, — и с женой, и с детьми, которые побольше киселя поели; я тотчас смекнул, в чем дело, послал скорее за доктором, а между тем ну им лить в горло масло, молоко, что попалось под руки.

— Батюшки — что это с нами? — кричал бедный Василий Сидорыч…

— Нечего греха таить, — отвечал я, помогая ему сколько можно, — кисель был кислый, а варили-то его в нелуженой кастрюльке…

— Нет, батюшка, уж не от полуды, это не даровое, это какой-либо враг нам что-нибудь подмешал…

Между тем пришел доктор, кастрюлю осмотрели, и он подтвердил мои слова; оказалось, что кухарка деньги взяла, а лудить не отдавала, полагая, что еще продержится… Медицинских пособий описывать нечего, — скажу только, что старика с женою спасли, хоть с большим трудом, а один из детей таки умер после долгих мучений.

Ну, что же, вы думаете, с тех пор завелось ли больше порядка в доме у Василия Сидорыча? Ничего не бывало! Еще онамедни я

ходил его навещать; о ребенке и отец и мать до сих пор плачут, а кастрюли все такие же, как прежде.

Здесь, кстати, расскажу вам сказочку:

Жила-была на сем свете *Фабрика чугунной эмалированной посуды*, кажется, она так называлась; как бы то ни было, но посуду в ней делали чудесную: кастрюльки, чайники, котлы из чугуна, и внутри покрыты некоторого рода фарфором; лудить не надобно: вари, жарь, что хочешь, — не лопается года три-четыре, всегда чисто — стоит кипятком всполоснуть; наконец, ценою впятеро дешевле против медной посуды. Эта фабрика не устояла; отчего бы так? Некто, говорят, из любопытства и филантропии являлся в разные дома и предлагал эту чудесную посуду — везде отказ. Пришел он наконец к одному управителю — человек он нравственный, добрый отец, верный супруг, почтительный сын — только денежку любил, и то говорил, что ради семейства. «Ну, что ты, — говорит, — с твоей посудою! На что нам твоя посуда, когда ее лудить не надобно? Ну, давай тысячу рублей, так возьмем…» — «Помилуйте, отец родной, да вы и всей посуды на столько не возьмете…» — «В том и дело, — отвечал эконом, — в том ее и порок, что она и дешева, и прочна, и полуды не просит, потому что я от полуды да от переплавки медных кастрюль каждый год тысячу рублей получаю; а как твоя проклятая посуда войдет в употребление, тогда где я эту тысячу рублей накоплю?» Филантроп рассердился: «Да я, — говорит, — пойду к твоим господам, пусть посмотрят да посудят, разберут на деле, какая посуда лучше…» — «А как разберут? Заставят ее испробовать? Тогда, отвечаю тебе, мы такую в твоей посуде сварим похлебку, что и ты ложки не проглотишь. Спросят: от чего? — а мы в ответ: „Да от посуды, ваше превосходительство, — железная, известно, что не годится". Тут и концы в воду; кто пойдет в кастрюльку заглядывать? Неприятно перед другими черную похлебку заварить, а я и все голосом закричат; все выдумки да новости! Так уж свет ведется».

Филантроп должен был замолчать после такой логики; фабрика остановилась; остальную посуду продали с аукциона, — счастлив, кто спохватился ее купить про запас! Теперь ни за какие деньги не найдешь, хотя многие, изведав ее качества, готовы были бы как за медную заплатить!

Милостивые государи! У меня до вас покорнейшая просьба: сделайте милость, взойдите на кровлю и прокричите хорошенько: «Эмалированная кухонная посуда не пошла потому, что мешала столовым, дворецким, поварам и кухаркам воровать!» Уверяю вас, что это для общественной нравственности будет гораздо полезнее, нежели многие вещи, которые к ней причисляются.

Лекция 33

Странная приправа к обеду Компания на акциях Простой обед у просвещенного богача

Пересмотрев тщательно все сказанное мною до сих пор касательно искусства хорошо обедать, я с удивлением заметил, что если хороший обед зависит от хорошей кухни, то хорошая кухня, в свою очередь, зависит от каких-то других довольно странных вещей.

Вспоминая, где я дурно обедал, нахожу:

1) в таком доме, где хозяин приучил своих слуг других поддевать;

2) в таком доме, где хозяйка приказывает, не подумав, можно ли приказанное исполнить;

3) в таком доме, где хозяин совершенно неуч, засел в грязь, и любо ему, не хочет выходить из нее.

Если б эти три дома были дома бедные, я бы подумал, что тут дурно обедают по бедности, а прочее так, случайное, прикладное. Так нет! Все три дома богатые, а едят в них дурно.

Что ж это значит, милостивые государи? Значит то, что для искусства хорошо обедать необходимы:

1) добросовестность;

2) распорядительность;

3) немножко просвещения.

Какая странная приправа к обеду! — не правда ли? Но я не виноват в ней, господа, право, не виноват — так вышло из самого опыта!

Такого открытия я сам не чаял, но теперь намерен на него взять привилегию и учредить компанию на акциях; акционерами у меня должны быть люди добросовестные, рассудительные и просвещенные — надеюсь, милостивые государи, что никто из вас не откажется участвовать в моей компании, тем более что она будет называться «*хорошо обедающая компания*», в отличие от хорошо объедающих.

Между тем для усовершенствования моего открытия я продолжаю обедать в гостях; вот вам некоторые из новых наблюдений, мною сделанных.

Скажу вам хоть про вдову Елизавету Марковну; муж ее был оптовым торговцем, езжал не раз за море, вел торговлю умную, ученую; детей учил языкам и коммерческим наукам; сам читал и книги и газеты, знал движение чужестранной торговли и по своим ученым соображениям отправлял товары за границу наверняка, а не на *авось*, и товары хорошие, а не те, которые

живут; этих двух слов, *авось и живет*, Иван Петрович терпеть не мог, и в доме у него никто не смел и произносить их; от всех этих причин он из маленького сидельца обратился в богатого негоцианта; он собирался уже, оставя торговлю, приняться за обширное банкирство и доказать на деле, что не одни иностранцы могут быть важными банкирами; но, к сожалению, Иван Петрович не успел, состарился, а тому причина была вот какая: в молодости он был как многие грешные, то есть ничему не учился, да и отец его был того мнения, что наука для купца вздор, а была бы у него практика; с этой практикой отец его чуть было не обанкрутился; по смерти отца Иван Петрович обделал кое-как дела, но шло плохо; как-то довелось Ивану Петровичу, скуки ради, прочесть статейку в одном, русском журнале, где какой-то добрый человек ни с того ни с сего начал уверять, что неуч не может быть хорошим купцом; эта статейка сильно взволновала Ивана Петровича; оглянулся — видит: много времени прошло! нет нужды! Ну учиться, так, между делом, в праздное от торговли время, — а в торговле, известно, нужно и то, и се, и мало ли что, — едва Иван Петрович раскусил до зерна, отчего купцу нужна наука, едва пошла она ему впрок, как смотрит, стукнуло ему лет сорок с хвостиком; что делать, опоздал! Однако как бы то ни было, а Иван Петрович добился до того, что мильончиками ворочал, жене оставил и деньги, и богатый дом, двум сыновьям по мильону и отеческое наставление: «учиться и отнюдь не оставлять купеческого звания». Дети теперь пошли в ход, переженились, завелись своими домами и смотрят в банкиры. У одного я недавно обедал — прекрасно, нечего сказать! Всего четыре блюда, а объеденье: русские щи, английский ростбиф таял во рту, картофель к нему хрустел на зубах; бобы были такие зеленые, что глаз не хотелось отвесть так приятно. Дупели тщательно обвернуты шпеком, изжарены впросырь и грациозно положены на подсушенные ломтики хлеба, помоченные в лимонном соке. После жареного подали мармелад, какого я сроду не едал; я спросил:

— Не киевский ли?

— Нет, — отвечал хозяин, — у меня сама хозяйка делает.

— Да где же она научилась?

— Покойник батюшка ей на свадьбу французскую книжку о хозяйстве подарил, говоря своей поговоркой: «Добро тому, кто и книжки читает, и хозяйство не оставляет, потому что одно другому помогает». Вот, жена эту книжку читала, читала, да и ну по ней кое-что делать; сначала портила, а теперь у нас и соленье, и варенье, и все домашнее дома делается.

Хозяйка закраснелась от моих похвал ее доброму

хозяйству, — а между тем, страх сказать, я у ней на столике, между рукодельем, заметил и модный журнал, и иностранные газеты, и новые романы, и «Отечественные записки»; и сама она была одета просто, в белом платьице, но чисто и со вкусом, и пальчики были у ней чистенькие, и ноготки подпиленные. За обедом было только две бутылки вина, оба простые, но неподмешанные, из хорошего погреба; одно — сен-жульен, другое — вен-де-грав; но красное было подогрето, а белое стояло во льду; и то и другое было пить гораздо приятнее, чем холодный шато-лафит с сандальцем и теплое шампанское с мыльцем, которыми потчевал меня всегда мой почтенный Василий Сидорыч, тот, знаете, что находил, что лудить — дело лишнее. Помню только, что для меня Григорий Иванович велел принести еще бутылку, похвастаться; то была бутылка крымского вина из казенного училища, знаете, о котором я вам когда-то говорил и которого я еще тогда не знал.

— Вот вино, — говорит Григорий Иванович, — насилу достал, так нарасхват и берут. От дорого бургонского не отличишь, особливо которое постоит в бутылке.

— Ну вот, — сказал я, — есть же способ крымскому вину быть не хуже иностранного! Казенное училище это доказало. Отчего же у других не так?

— Покойник-отец говаривал, — отвечал Григорий Иванович, — что многие люди на паре чучел ездят, из которых одна бьет и задом и передом, а другая в землю упирается; называются же они: *авось* да *живет*. В том вся и разгадка.

Покойный отец был беспрестанно на языке Григория Ивановича: «так говорил отец, так делал отец» — слышалось каждую минуту; редко встречалось мне видеть такое полное уважение к отцовской памяти; видно было, что просвещенный Иван Петрович глубоко подействовал на душу своего сына.

После обеда пришли дети Григория Ивановича, премилые ребятишки, но Григорий Иванович не позволил им обедать за общим столом, когда у него были гости. «Покойный отец говаривал, — сказал он, — что или дети мешают взрослым говорить свободно, или слышат то, чего слушать им не годится». Дети не ломались, не дичились и не лазили к гостям на колени; одеты были просто, но чисто; блузы из небеленой холстинки, белые передники с рукавами, волосы распущенные.

Я попросил хозяина показать мне свое хозяйство; мы обошли с ним весь дом; комнат немного — спальня, детская, кабинет; гостиная служила и столовою; после обеда все выходили в кабинет, а окошки и двери гостиной отворялись настежь для чистоты воздуха; вся мебель из ясеневого дерева, но очень

покойная, обитая кожею и крепко налощенная; занавески ситцевые; никакой роскоши, но все чисто и опрятно; кухня — загляденье! — не вышел бы из нее. Всей прислуги: кухарка, нянька и артельщик! В кабинете хозяина несколько полок с книгами (конторские дела у него внизу, в конторе), столы, покрытые клеенкою, фортепьяно для жены и портрет отца, Ивана Петровича; на этом портрете я не заметил ни перстней, ни колец, а только внизу надпись:

То могу, что хочу;
То могу, что знаю.

— Это была любимая батюшкина поговорка! — сказал мой просвещенный мильонер.

Через несколько дней мне случилось обедать у мильонерши Лизаветы Марковны, но об этом до будущего раза…

Лекция 34

Экономка Скупость — не бережливость, и бережливость — не скупость Что значит каждую вещь на место класть и что может произойти от веревочницы • «Всем приказывала»

Лизавета Марковна самая странная женщина, которую мне только случалось встречать. Покойник Иван Петрович, сколько ни старался, никак не мог приучить ее к порядку; замуж за него она вышла уже на возрасте, переиначить ее было трудно; часто бранивал ее покойник, но за хлопотами по торговле не мог смотреть за каждым шагом ее, а она ино место не поймет, за что ее бранили, а ино место подумает, что это так, сплеча говорится, а после и забудется. Например, Иван Петрович требовал, чтобы Лизавета Марковна приказывали стол накануне, для того чтоб кухарка могла лучше исправиться, иное заготовить накануне, да и поутру раньше на рынок идти, а не оборыши покупать. Лизавета же Марковна или забудет, или вспомнит, уже ложась спать, а тут лень вставать, дом будить; думает: завтра пораньше встану, прикажу, не все ли равно, что сегодня, что завтра; а завтра Лизавета Марковна проспит, а там проснется, встанет, пойдет на лежанку с соседкой толковать, а не то просто, так, от сна отдохнуть, — лежит, лежит, да вдруг вскочит и вскрикнет: «Ах, батюшки-светы! а я обедать ничего не приказала… Авдотья! Кухарка!..» Ну весь дом тормошит, чтоб поскорее кушанье состряпать. Возвратится домой Иван Петрович — голодный, усталый, а обед не готов. «Отчего?» Барыня ничего не приказывала; а у Ивана Петровича время считанное, после обеда у него назначено для свиданья с нужным человеком, — туда-сюда, иногда и не поест, и не отдохнет порядком, сердечный, а иногда и без обеда уедет, да где-нибудь, от домашней кухни, в трактире что-нибудь перехватит. А еще у Лизаветы Марковны откуда гордость возьмется! Муж тужит, что нужного человека пропустит, а она толкует, что «обед-де кухаркино дело, а она-де не кухарка».

Наконец это так надоело Ивану Петровичу, особливо когда пошли дети, что он сказал Лизавете Марковне наотрез «ни во что не вмешиваться»; об одном только была просьба: нельзя же было, уезжая со двора, не оставить жене ключей, — вот оставит, просит поберечь, так нет! На Лизавету Марковну хозяйничанье найдет; шляется по дому, распоряжается, все путает, а между тем ключи куда-нибудь засунет; целый дом часа два ищет.

Живучи с Иваном Петровичем около двадцати годов, Лизавета Марковна таки понатерлась; смекнула, что надобно на

сем свете умываться, чистое белье надевать, и одевалась она очень пристойно; мотовкой ее нельзя было назвать: она денег не сорила и даже была немножко скупенька — считала, сколько полен дров на печку пошло, огарки сбирала и потом на новые свечи меняла; одного она не могла смекнуть, зачем каждую вещь надобно на свое место класть; бывало, что ни попадется ей под руки, все раскидает — одно в углу, другое в другом; иное забудется, покроется пылью — и цело, да испорчено, а иное просто сгибнет, как гибнет в доме все, что плохо положено. Иван Петрович бранит ее за пустодомство, а она толкует, что уж нет скупее и экономнее ее в свете, что и подлинно так было, только была она *скупа*, а *не бережлива*.

Однажды Иван Петрович отдал Лизавете Марковне пакет и говорит:

— Слушай, жена, — тут бумаги все очень важные, такие важные, что и в конторе боюсь держать, и с собой возить боюсь — неравно когда второпях потеряешь; ты же все дома сидишь, побереги мой пакет; да смотри, какова пора, ни мера, сперва о детях думай, а потом и о пакете; все потеряю, с этим пакетом все наживу, а его потеряю — пропадет моя головушка; смотри же, тут и деньги, и векселя, и счеты, и все, что ни самое важное!

— Что ты, батюшка, — говорила Лизавета Марковна, — толкуешь! Ведь я не полоумная какая; будто я не разумею, что тут важность большая и что ее надобно беречь как зеницу глаза.

Что же вышло? Чтоб лучше приберечь, Лизавета Марковна решилась этот пакет с глаз не спускать; думала, что это легко, ничего не стоит; сидит она у окошка — пакет возле нее в корзинке; пойдет в кладовую — пакет в ридикюле. Хорошо, но вот однажды на соседнем дворе пожар; загорелось сильно, того и смотри, что и до дома хватит полымя; конторщики выбрали уже все бумаги из конторы; артельщики принялись вытаскивать мебели, домашний скарб… Лизавета Марковна собрала детей — хвать! нет пакета; целый дом сбила с ног, говорит, в ридикюле, а нет ридикюля; да я на окошке положила — нет на окошке, я в корзинку — нет в корзинке. На ту беду приезжает Иван Петрович, — видит кутерьму, спрашивает:

— Что такое?

— Батюшка, — говорит Лизавета Марковна, — вот тебе моя голова, отсеки, — пакета не найду…

— Да что я буду делать с твоею головою? — отвечал Иван Петрович, не на шутку встревоженный. А в этом пакете и моя голова, и твоя, и детей наших.

К счастию, пожар не дошел до дома Ивана Петровича; пакет уже нашли к вечеру в сундуке с старым хламом, куда Лизавета

Марковна имела обыкновение припрятывать остатки от платьев, разные лоскутья, восковые огарки, обрезки бумажек и что она называла экономством.

Пришел я к Лизавете Марковне; она мне обрадовалась, пошел разговор о том о сем, о старине… Я спросил, как идет ее хозяйство.

— Да слава богу, понемногу, — отвечала Лизавета Марковна, не первый год хозяйством заниматься… и с мужем жила, и детей вывела… а разумеется, уж без мужчины в доме все не то: и слуги ленивее, да и вообще порядка меньше.

— Да, говорят, ваш покойный Иван Петрович был славный хозяин…

— Умный человек был покойник, нечего сказать, только, знаете, он нашего женского хозяйства не понимал; да и приберечь не любил; без меня куда бы сколько денег рассорил; бывало, четверть свечки в шандале останется, он кричит подавай другую…

— У него, кажется, глаза были слабы?..

— Да! Он говаривал, что от коротеньких свечей будто глаза портятся и что в том будет плохая экономия, если он свечку сохранит, а глаза потеряет; у него много таких поговорок бывало; вообще, он таки не экономен был; если покупает что, ищет, чтоб было самое лучшее, хоть втридорога; прочнее будет, говаривал, а на другое что уж куда крутенек был покойник, нечего греха таить! — уже, бывало, что заладит, так уж тут что хочешь! Какая бы ни была безделица, вот хоть блюдечко, требует, чтоб и цело было, и чисто, и на место стояло; бывало, из одной веревочницы вот, что у дверей, сколько хлопот бывало: требует, чтоб одна веревочница лежала за дверью, другая перед дверью; ну, люди ино место забудут, или обе вместе положат, или ни одной. Вот, бывало, Иван Петрович приедет, тотчас заметит, не пропустит и подымется на меня: «Ну, люди и забыли, да что ты дома сидишь, ничего не делаешь, ничего не видишь, ни за чем не смотришь?» А тут и начнет прибирать: веревочницы не положишь, сор нанесут, сор по дому пылью пойдет, от пыли все портится, стирать ее чаще надобно, больше работы слугам; этим займутся, к другому не поспеют, — ну, словом, бывало, по его словам целый дом вверх дном оттого, что веревочницы не положено. Такой был чудак.

Между тем пошли мы обедать; подают суп, — смотрю, под салфеткой хлеба нет; меж тем, вижу, кухарка госпоже из другой комнаты какие-то знаки делает; Лизавета Марковна извинилась, встала, потолковала что-то с кухаркой, и потом пошла беготня по дому кто за хлебом побежал, кто за солью, кто за вином…

— Уж извините, батюшка, — говорила Лизавета Марковна,

оплошали мои слуги, — я знаю, что ты старый рейнвен любишь, хотела угостить — велела принести еще до обеда, все слышали, никто с места не сдвинулся, такое мое горе с прислугой…

— Ну, что делать, не беда! Я, чай, и при Иване Петровиче то же случалось…

— Нет, батюшка, у него уж этого не было; он, бывало, одному говорит: вот сделай то-то, другому: сделай вот это, — каждому, бывало, толмачит, индо скучно станет; а потом все помнит, что кому приказал; вот уж до этого, батюшка, я никогда не могла добраться; ну как тут упомнить, кому именно что приказала; скажешь *всем*, у всех уши есть, должны слышать, кажется; да и что б я тогда была за барыня, если б каждому слуге как будто урок задавать…

Я промолчал, потому что *обедал* у Лизаветы Марковны; однако ж обедом похвастаться не могу; был виден еще в каждом блюде остаток хозяйской руки; но обед длился часа два; то того нет, то другого; что нужно принесут, а меж тем кушанье простыло…

Лизавета же Марковна только то и твердила, что она «*обо всём всем* приказывала!».

Лекция 35

О бекасах вообще и о дупельшнепах в особенности Жаренье разных мяс с таблицею часов Жаренье бекасов • Broad-sauce • Сохранение бекасов до весны • Кухонное употребление тыквы

Между тем как мы с вами, милостивые государи, спокойно предавались мирным занятиям *прикладной кухни*, известной под именем домашнего хозяйства, до сведения мое го дошло, что по кухням распространяется ужаснейшая безнравственность: *повара и кухарки портят дупелей*!!!

Многие почтенные особы, которые своим участием поддерживают меня в тяжких трудах моих, между прочим и известный вам сотрудник «Литературной газеты», обратились ко мне с письменными и печатными воззваниями о необходимости принять неукоснительные меры к прекращению такого разврата и истребить зло в самом корне; тем более что для дупелей, как для всего прекрасного на свете, неумолимою судьбою дано лишь краткое время.

Понимаю, понимаю это призвание — и потому спешу обратиться к *чистой кухне*, оставя до времени *прикладную*.

О бекасах вообще и о дуплетах в особенности

Бекасы, милостивые государи, которые, как основательно заметил вышесказанный сотрудник «Литературной газеты», по будням называются *дупелями*, а в торжественных случаях *дупельшнепами,* — суть птицы… нет, милостивые государи, не птицы, но… как бы сказать… цветы, розы, лилии, рассыпанные природою по земле для утешения человеку… в них — улыбка красоты, сияние звезд, лунный блеск — и как бишь все это говорится… да, милостивые государи, действительно так! Войдите в самих себя и подумайте хорошенько: в каком случае жизни не привлечет вашего внимания и участия жирный дупельшнеп, обвернутый шпеком, впросырь прожаренный и положенный на гренок из белого хлеба? — только в одном: когда вы сыты — то есть в минуту самого жестокого несчастия для истинного гастронома!

Все эти названия: *бекасы, дупель, дупельшнепы, вальдшнепы и кроншнепы* — вообще довольно смешаны и неопределенны; все эти чудные птицы принадлежат к породе бекасов и отличаются длинными носами; часто в просторечии бекасами называют совсем других птиц. Во французской кухне различаются породы:

becasse, becassine, moyenne becassine, becasseau и другие; по словах охотников, наши дупельшнепы суть то, что французы называют double becassine; эти замечания для тех, которые справляются с французскими кухонными книгами; впрочем, я поручил моему кухмистеру произвести зоологические и орнитологические изыскания для точнейшего определения породы и отличий этих замечательных птиц; ученые обыкновенно занимаются исследованиями пород ястребов, орлов, колибри, жуков, мух, мошек — и к чему это? годны ли они на жаркое? — а о бекасах никто и не думает! Но вы понимаете, милостивые государи, что все эти исследования — предмет любопытства, не более; важное в этом деле: способ *жарить дупельшнепов* — как бы они ни назывались.

Относительно сего предмета я должен вам напомнить главные начала всякого жаренья, о которых уже я упоминал в моих лекциях; повторю вкратце:

1-е) всякое мясо, кроме телятины, а особенно дичь, должно жариться несколько впросырь;

2-е) всякая дичь должна обвертываться в шпек; лишь большую сухую дичь, как, например, оленей, можно шпиговать шпеком; но шпиговать зайца, рябчика или дупельшнепа есть совершенное варварство.

Прибавлю к этим общим правилам еще несколько замечаний:

а) должно соразмерять степень огня с качеством мяса; таким образом:

Говядина и баранина требуют в первую минуту самого сильного жара, от которого образуется корка, препятствующая потере сока; однако не должно постоянно держать эти мяса в сильном жаре, но уменьшать жар постепенно. На вертеле это весьма удобно; где нет вертела, там советую, обмазав мясо маслом или, и того лучше, распущенным жиром, сунуть его (то есть мясо) *на минуту* в сильно растопленную печь и потом поставить дожаривать в печной шкаф, часто помазывая маслом или жиром, которого отнюдь жалеть не надобно.

Далее приведена таблица, сколько времени какое мясо должно жариться; по этой таблице, сделав опыт, легко определить по вкусу, на сколько должно уменьшить или прибавить времени, смотря по тому, кто как любит: более жареное или более сырое.

б) Телятина требует менее жира, и ее приличнее поливать маслом, нежели жиром. Чтоб увериться, поспела ли она, проткните самую мясистую часть вязальною спицею до самой кости; если сок вытекает чистый — телятина готова; если красноватый — продолжайте жарить, но не повторяйте напрасно этого опыта, как делают глупые повара, если не хотите вовсе

высушить жареное; вы не можете себе представить, сколько выбежит сока из одного отверстия, сделанного вязальною спицею.

в) Если вы сунете курицу, индейку или другую живность прямо в такой же сильный огонь, как говядину, кожа на курице сгорит и не будет никуда годиться; для сохранения сока во всякой живности (причисляя к ней и молодого барашка и поросенка) должно заменить искусством то, что в говядине делает сама природа, а именно: *завертывать живность в хорошо промасленную бумагу*; перед тем как подавать, снимите бумагу, посолите, вымажьте маслом и тогда уж суньте живность в сильный огонь *на минуту* — тогда кожа зарумянится, будет хрустеть и получит особый аромат живности, чего никогда не произведут обыкновенные повара, которые жарят — не понимая, что они делают, — напропалую.

Таблица, показывающая сколько времени вообще должно жариться мясо

(*Это время рассчитано по вертелу; когда жарится мясо в шкафу или в кастрюльке, то потребно времени четверть часа менее; другие уменьшения и прибавления времени должны определиться особенным вкусом каждого*.)

Говядина в 10 фунтов — 2 $^1/_2$ часа
в 5 фунтов — 1 $^1/_2$ часа
Четверть баранины фунтов в 6–1 $^1/_2$ часа
фунта в 4–1 час
Большая часть барашка — 1 час
Малая часть барашка — $^3/_4$ часа
Телятина фунта в 4–2 часа
в 2 фунта — 1 $^1/_4$ часа
Свинина в 4 фунта — 2 часа
в 2 фунта — 1 $^1/_4$ часа
Большой поросенок — 2 $^1/_2$ часа
Малый поросенок — 2 часа
Большая дичь (олень, лось и проч.) от 8 до 10 фунтов — 2 часа
Большая дичь в 4 фунта -1 час
Большой заяц — 1 $^1/_2$ часа
Малый заяц — $^3/_4$ часа
Большой кролик — $^3/_4$ часа
Малый кролик — $^1/_2$ часа
Большая индейка — 1 $^1/_2$ часа
Средняя -1 час
Малая — $^3/_4$ часа
Пулярдка или каплун большие — 1 час
средние — $^3/_4$ часа

Цыпленок — $^3/_4$ часа
Гусь большой — 1 $^1/_4$ часа
Гусь малый — 1 час
Утка большая — $^3/_4$ часа
малая — $^1/_2$ часа
Фазан и рябчик — $^3/_4$ часа
Голубь — $^1/_2$ часа
Тетерев — $^1/_2$ часа
Бекас жирный — $^1/_2$ часа
Бекас худощавый — $^1/_4$ часа
Все вообще маленькие птички (в шпеке) — не более 20 минут.

Применим эти общие правила к бекасам, то есть вообще ко всей *длинноносой* дичи; вот главное:

1) Бекас свежий внутри *нисколько не чистится*, а вынимается из него лишь зобок, часто наполненный камешками; все прочее оставляется.

2) Ощиплите бекаса; опалите пушок; сожмите ножки, проткните сквозь них носик, чтоб бекас был на своем носу, как на вертеле; заверните бекаса в соленый (но не копченый) шпек, или свиной жир, и проткните шпек деревянной палочкой, чтоб он не спадал, и жарьте или на вертеле, поливая маслом, или в закрытой кастрюльке с маслом; я даже предпочитаю последний способ, ибо тогда под бекаса можете положить ломтик белого хлеба, чтоб на него стекала внутренность бекаса — то есть что ни есть в нем лучшего и что на вертеле можно сохранить лишь держа под каждым бекасом по гренку; перед тем как подавать, пожмите на гренок немного лимона.

3) Жарьте впросырь, чтоб внутренность бекаса была вишневого цвета, отнюдь не темнее, — иначе бекас теряет вкус.

По моему мнению, жарить таким образом — есть лучшее приготовление бекаса; но из него делают *сальми, соте*, даже *суфле*, как из всякой другой дичи.

В Англии подают к дичи особый соус, называемый *Broad-sauce, из которого французы сделали Brule-sauce*; его делают так:

Возьмите белый хлеб в полфунта; выньте мякиш; высушите и потом варите его в сливках три четверти часа — так, чтобы было не гуще киселя; прибавьте перца (всего лучше красного — Poivre de Cayenne) щепоть по вкусу и немного соли; этот соус нарочно делается без всякого мяса и без сильных ароматов, чтоб не заглушить запах дичи.

Замечу, что дупельшнепы можно сохранять вплоть до зимы, как всякую другую дичь, вычистив нутро; но существует способ сохранять дупели *нечищеные*; мы просили доставить нам описание этого, впрочем, весьма простого способа и не замедлим сообщить

его вам, милостивые государи; все дело, как говорят, в двойном ящике, в средину которого кладутся дупели так, чтоб сырость погреба не могла до них достигнуть; но, впрочем, этот важный предмет требует более подробных известий, которых с нетерпением ожидаем.

Кстати о произведениях осенних. Знаете ли вы, милостивые государи, какое подспорье кухне доставляет всеми забытая, почти презираемая

Тыква

Из нее можно делать:

1-е) *Суп-пюре*; разварите мясо тыквы в бульоне, протрите сквозь сито, смешайте с процеженным бульоном и перед тем, как подавать, вылейте в кастрюльку стакан сливок;

2-е) *Тыква картофелем*; обрежьте мясо тыквы в форму картофеля, сварите или изжарьте ее точно так же, как картофель, и подавайте вареную (с свежим мясом) при рыбе или при говядине. Кстати сообщу, вам лучший

Способ, как жарить картофель

Немногие повара умеют изжарить картофель так, чтоб он был сух, а не дрябл и размочен; а дело очень просто.

Обрежьте сырой картофель так, чтобы он был величиною с маленькой грецкий орех; положите в кастрюлю добрый кусок масла, поставьте на сильный огонь и, когда оно закипит, положите в кастрюлю картофель и подбрасывайте в кастрюле до тех пор, пока не начнет румяниться, тогда выбросьте его из кастрюли на решето, посолите и, снова положив в кастрюлю *уже без масла*, прибросьте раза три на огне, пока картофель не дорумянится.

Точно так же можно делать *молодые тыквы*; срежьте кожу, нарежьте мясо круглыми пластинками и поджарьте всушь, как сказано о картофеле, всего лучше в прованском масле; это блюдо может подаваться, как артишоки, с которыми имеет много сходства, и всякая другая зелень, к концу обеда. Смею вас уверить, милостивые государи, что, кушая указанные мною тыквенные блюда, из десяти собеседников едва ли девять догадаются, что это за овощь, так вкус ее возвышается.

О других блюдах из тыквы не говорю, они все, по-моему, — варварство, не исключая и *тыквенной каши*; она, как и все другие каши, пред обыкновенной нашей ароматической грешневой, хорошо упаренной кашей — как свечка пред солнцем!

Лекция 36

Освежевание Отчего живность бывает жестка Искусственные средства мягчить мясо • Таблица, показывающая, сколько дней можно держать без порчи сырое мясо • Средство сохранять мясо на долгое время • Средство поправлять попортившееся мясо • Маринада для говядины • Средство обращать телятину в дичину • Средство оттаивать мясо и рыбу • Способ сохранять яйца

Неоднократно, милостивые государи, я имел честь беседовать с вами об общих началах всякого жаренья и варенья, но замечаю в наших беседах большой пропуск; я лишь мимоходом упоминал об *освежевании*, то есть о том, что предшествует жаренью, полагая, что этот предмет всякому известен; между тем из моей корреспонденции усматриваю, что и по сему обстоятельству существуют самые опасные заблуждения и самые закоренелые предрассудки; посему считаю нужным войти в некоторые подробности о том, *как должно поступать с разными мясами прежде жаренья, для того чтобы жаренье было успешно*.

Если вы убьете живую птицу, самую лучшую, самую жирную, молодую, и чрез несколько часов потом приметесь ее жарить или варить, то что бы вы ни делали — она будет жестка. Многие, имея в виду лишь свежесть припаса, приказывают убить живого цыпленка и тотчас зажарить и потом удивляются, что его в рот нельзя взять, говоря: «Ведь это цыпленок, как ему не быть мягким?». Весьма опасное заблуждение, милостивые государи. Не должно ни в чем доходить до фанатизма, даже в свежести припасов. Природа сама занимается нашею кухнею, хотя мы не замечаем этого; надобно ей дать время *размягчать* освежеванное мясо и тогда уже перенести на нашу человеческую кухню. Отсюда общее правило: *всякая живность, приготовляемая к обеду, должна быть освежевана по крайней мере накануне; та же, которая приготовляется к вечеру, должна быть освежевана по крайней мере рано утром*.

Довольно замечательно, что есть целые страны, которые не знают этого правила; в Америке, если вы в трактире спросите жареного цыпленка, — его тотчас поймают, зарежут, общиплют и зажарят; разумеется, что такого цыпленка не разжуют самые крепкие зубы. Знаменитый путешественник князь Пюклер-Мюскау[103], проголодав несколько дней от такого обычая, решился наконец на следующее средство, которое и вам рекомендую в подобных обстоятельствах: он потребовал цыпленка освежеванного, общипанного, но не жареного, пообедал, чем Бог послал, а цыпленка взял с собою; на другой

день, остановившись для обеда, он снова потребовал нежареного цыпленка, а на обмен велел себе изготовить того, которого привез с собою; таким образом, он во всю дорогу избавился от цыплят, которые, по словам Гоголя, походят на жареный топор.

Когда вы захвачены врасплох и нет у вас заранее освежеванной живности, тогда надобно прибегнуть к искусственным средствам размягчить ее, а именно: советую ее опускать по освежевании, совсем с перьями, в кипяток и щипать тотчас, как только можно будет держать руки в воде.

Теперь, для полноты предмета, я должен упомянуть и о других средствах размягчать живность, но буду говорить о них с сокрушенным сердцем, ибо они принадлежат к кухонной инквизиции; например, цыпленку или курице за минуту до освежевания вливают в горло ложку уксуса, — это средство, говорят, было выдумано еще римлянами; черную живность, то есть уток, голубей и проч., душат, а не режут и проч., и проч.; но все эти искусственные средства не нужны заботливому хозяину, у которого на погребе или в подвале всегда есть в запасе освежеванное мясо; для тех, которые боятся порчи, прилагаю особую таблицу, выведенную из многих опытов, о том, сколько времени какое мясо может без порчи оставаться в прохладном месте. Эта таблица годится для всех умеренных климатов; очевидно, что в жарких климатах число дней должно быть несколько уменьшено.

Вообще должно заметить, что *всякое мясо не столько портится само по себе, сколько от прилетающих насекомых*. Обыкновенно думают, что черви сами собою заводятся в мясе: это совершенная неправда; черви заводятся от прилетающих *снаружи* разного рода мух и мошек, которые кладут в мясо свои яички; из этих яичек вылупляются черви, которые точат мясо, а своим извержением способствуют его гниению. Следственно, главное дело для сохранения мяс в теплое время — это завертывать их в холстину, сквозь которую не могли бы проникнуть насекомые.

Таблица, показывающая, сколько дней какое сырое мясо может без порчи сохраниться в прохладном месте (например, в верхней части погреба, в подвале и пр.), защищенное от насекомых.

Летом Зимою

Олень, лось, дикая коза — Летом 4 дни, Зимою 8 дней

Заяц — 3, 6

Кролик — 2, 4

Фазан — 4, 10

Рябчик — 4, 10

Тетерев — 6, 14

Куропатка — 2 от 6, до 8
Говядина и свинина — 3, 6
Баранина — 3, 6
Телятина и барашек — 2, 4
Индейка, утка, гусь — 2, 6
Каплун или пулярдка — 3, 6
Старая курица
Цыпленок — 2, 4
Голубята — 3, 6

В дождливое или слишком жаркое время вполовину менее. Держат мясо всего лучше следующим образом: возьмите деревянный обруч, обтяните его холстиной вроде мешка, положите мясо в этот мешок и привесьте к потолку, затянув веревкою, чтобы насекомые не могли до мяса проникнуть; если такой мешок повесить в таком месте, где окошки на север и одно из них открыто, то вы можете сохранить мясо три дня даже летом в обыкновенной комнате, например в кладовой, в буфете, в чулане.

Надобно вам сохранить мясо долее трех дней, поступайте следующим образом:

Разрубите мясо на столько частей, на сколько дней вам надобно; положите каждую часть в особый горшок, налейте воды без соли и держите на огне, пока не начнет всплывать жир (около часа времени); не давайте мясу совсем свариться, но снимите с огня горшок и отнесите на погреб или просто в чулан и горшок закройте хорошенько. Засим каждый день берите по горшку, снимите с него застывший жир, посолите и доварите бульон. Сим способом мясо может сохраняться не только осенью, но в самые сильные жары.

Мы в особенности рекомендуем этот способ экономным хозяевам пред распутицею, когда все мяса дорожают; если они примут все сказанные мною предосторожности, то в нашем климате могут, купив мяс в дешевое время, сохранить их до самого зимнего пути. Не забывайте пуще всего, что для сохранения мяса сим способом совсем не нужно его солить, иначе вы будете иметь род солонины, которую не все любят и переносят. Самый опыт покажет вам, как усовершенствовать этот способ.

Есть и другие средства сохранения, например: облить мясо *кислым молоком* так, чтоб оно его совсем покрывало, — кислое молоко не портит нисколько мясо, а может сохранить его от 8 до 10 дней; или положить мясо в мешок, наполненный угольною пылью; белые мяса должно для этого обвертывать холстиною, чтоб они не замарались об уголь.

Наконец, в случае крайности, если мясо получило уже запах, поступайте так:

Положите его в кипяток, и, когда начнет подыматься пена, зажгите два больших угля, и, когда их обхватит жар отовсюду, бросьте их в воду, где варится испорченное мясо; как скоро угли потухнут, выньте мясо и варите его в другой воде; если оно не слишком испорчено, то потеряет весь дурной запах.

Таким же образом можете поправить бульон, который начал уже киснуть: стоит, вскипятив, бросить в него горящий уголь.

Прибавлю к этому весьма простой способ мягчить всякое мясо, и особенно говядину: стоит его колотить сильно скалкою в продолжение двух минут.

Полезно также для тех, кому это придет по вкусу, класть на сырое мясо (от одного до шести дней) следующую маринаду:

немного рубленого свиного соленого, но не копченого жира,
четверть головки чеснока,
щепоть рубленой петрушки,
щепоть соли,
щепоть перца,
столовую ложку уксуса,
четыре столовых ложки прованского масла.
Все это должно быть хорошо сбито.
Если к этой маринаде вы прибавите:
полбутылки красного уксуса,
щепоть можжевеловых ягод и
щепоть травы мелилота (что можете достать во всякой аптеке) и в эту маринаду положите на пять или шесть дней заранее освежеванную телятину (заднюю четверть, филей или котлеты), то она получит вкус дикой козы.

Замечу мимоходом, чтобы после к этому предмету более не возвращаться, что многие не умеют употреблять мороженых мяс, которые привозятся к нам со всех сторон и так дешевы, а дело очень простое: замороженное мясо, рыбу или коренья прежде употребления должно класть в воду, которой верхушка замерзла; пробейте этот слой льда, и положите в воду замороженные мясо, рыбу, коренья, масло и проч., и держите (в комнате) в этой воде до тех пор, пока мясо или рыба отошли; выньте их, и положите в обыкновенную, комнатную воду, и потом уже жарьте или варите.

Не худо экономным хозяевам знать средство сохранять яйца; именно теперь, в сентябре, когда яйца недороги и хороши, обмажьте их каким хотите жидким маслом, прованским или конопляным, положите на стол; когда одна сторона обсохнет, мажьте другую и дайте также хорошо обсохнуть. (Обмазывайте тщательно, чтоб ни одного места не пропустить.) Затем положите

яйца в ящик с отрубями или холодною золою, ряд за рядом: слой отрубей, ряд яиц, потом еще слой отрубей, и так далее; всякий раз, доставая яйца, закрывайте тщательно ящик, ибо все дело в том, чтоб до яиц не допустить воздуха. Вынув яйца, употребляйте их в тот же день, а перед употреблением опустите их на два часа в холодную воду.

Лекция 37

Котлеты из дупелей Темная сторона дупелей Ужин весь из говядины • О сохранении дичи и других мяс круглый год

Опять у меня требуют рецептов для приготовления дупелей! Уж кажется, мало ли я толковал об них? Так нет! Давай еще! давай нового! Как будто это безделица? Ведь, господа, тут надобно подумать! — не шутка: дело идет о дупелях, а не о чем другом!

Вы требуете нового? Хорошо! — но только, чур, внимание и аккуратность! Без того будет дрянь — предупреждаю вас, ибо то, что я намерен вам изложить, принадлежит к высшим таинствам *Кухонной анатомии и хирургии*; не удивляйтесь сим названиям: я уже имел честь вам объяснять, милостивые государи, что все науки суть части одной общей *Кухни* — сего истинного начала всех человеческих действий. В самом деле, скажите, кто бы стал о чем-нибудь заботиться в сем мире, если бы не надеялся плоды трудов своих мечтаний, разысканий, поклонов, лести, клеветы, взяток, доносов, подличанья, коварства, обмана, и проч. и проч. принести на свою *кухню*? Здесь общая цель, общая ось людской деятельности. Не верите? Спросите у Бентама, на которого так несправедливо нападает сочинитель «Русских ночей»[104]. Это уж, право, ни на что ни похоже. Немцы уже давно разделили все науки на хлебные и нехлебные: первые, разумеется, те, которые ближе к кухне. Итак, внимайте же, народы Севера, Юга, Востока и Запада, как делаются, по началам кухонной хирургии,

Котлеты из дупелей

Ощиплите дупеля самым осторожным образом, чтоб нимало *не повредить кожи* — в этом главное условие! — выпотрошите дупеля чрез хлуп, не повреждая кожи.

Засим: обрежьте одну ножку до ляжки, другую сохраните; обрежьте оба крыла до последнего сгиба и приступите к следующей операции: возьмите длинные искривленные ножницы (вроде тех, какие употребляются для обрезки ногтей, а равно хирургами), вложите их осторожно в отверстие хлупа и, не повреждая кожи, разрежьте вдоль кость спинного хребта, а, наконец, каждую половинку его отрежьте внутри от других костей, жил и мускулов; тогда вам легко будет выдернуть кости спинного хребта сквозь хлуп; затем точно так же выньте сквозь хлуп грудную косточку — это уже гораздо легче, но этого мало: вогните кости ножек снаружи вовнутрь; когда вы доведете их до отверстия хлупа, обрежьте жилки на сгибах, и кости вынутся легко, а мясо останется; не забудьте сохранить наружную

косточку одной ножки с ноготком, о которой я говорил выше, — она будет вам нужна впоследствии. Точно так же вогните крылышки и выньте кости. Таким образом, дупель будет вполне, что называется, снят с костей.

Остается головка; сохраните ее и с носом, а по шейке сделайте продольный разрез и выньте шейные кости.

В эти оба отверстия вложите вновь все внутренности дупеля, кроме зобка, вытекшую кровь влейте и, наконец, сделайте нечто навыворот природе, а именно: нос с головой вогните внутрь у горла и выведите наружу чрез хлуп, а ножку с когтем оборотите в хлуп и выведите наружу через горловое отверстие. Если вы работали осторожно, то этим способом дупель будет заперт так, что из него ничто не вытечет; после нескольких опытов вы уверитесь, что эта вся операция совсем не так трудна, как кажется с первого раза; если вы по неопытности надрезали и кожу, то зашейте нитками.

Таким образом, вы получите котлету, состоящую из одного мяса дупеля. Эта котлета жарится как обыкновенно дупель, обвернутая в шпек (соленое свиное сало).

Из вынутых костей вы делаете соус к котлетам, ибо ведайте, что дупель приправляется лишь дупелем и ничем более; ничто не должно перебивать у него дороги; одно произведение природы достойно может сопровождать дупеля — вы догадываетесь, что я говорю о трюфеле; оттого они рифмуют друг к другу:

дупель
трюфель, -
и нет к нему другой рифмы ни в языке, ни па языке!

Для этого истолките кости в ступе, прибавьте к ним обрезки трюфелей (разумеется, здесь, в Петербурге, французских, сохраненных по способу Аппера, пока не будут их привозить из наших южных губерний). Эти обрезки и кости варите часа два на малом огне, потом процедите, немного посолите; в этом соке вскипятите один раз цельные трюфели, прибавив к ним несколько мозгов из говяжьих костей, — и подавайте под вышеописанными котлетами.

Темная сторона дупелей

Все это очень хорошо, одно дурно: пара дупелей стоит не менее 2 рублей 50 копеек на ассигнации! Этому горю уже не знаю, как помочь! Разве ездить за ними верст за пятьдесят, где они стоят 50 копеек на ассигнации! Вообще, надобно признаться, что торговцы народ весьма предусмотрительный; еще и распутицы нет, а они уже на все набавляют цену; ни к чему приступу нет, например:

Пара средних цыплят — 1 рубль 40 копеек ассигнациями

Угорь в три четверти — 85 копеек ассигнациями
Пара куропаток — 2 рубля ассигнациями
Десяток средних артишков — 50 копеек ассигнациями
больших — 1 рубль ассигнациями

Все в такую же меру: и телятина, и куры, и гуси, и проч., и проч. Да такая гармония, что как в одной лавке, так и в другой.

Одного не могут сделать предусмотрительные торговцы: набавить цену на хлеб и на говядину! Советую вам, милостивые государи, прочитывать почаще таксу, печатаемую в «Полицейских ведомостях», — и вы от души поблагодарите правительство за сие распоряжение, которое не допускает нас быть жертвою корыстолюбцев и дает нам средство иметь по крайней мере первые потребности жизни: *хлеб и говядину* — по настоящей цене.

Что же остается делать умному человеку, который не хочет разориться, а, как умный человек, хотел бы и хорошо поесть! А вот что! Прибегнуть к кухонному искусству! — оно одно может разрешить эту задачу.

Милостивые государи! Наш девиз будет: «*выезжать на говядине*»! Да, милостивые государи, это не шутка, а дело, в котором вы уверитесь, когда я вам представлю *несколько десятков самых разнообразных блюд, сделанных из одной говядины и самых обыкновенных и дешевых кореньев, как-то: репы, моркови, свеклы и картофеля*! Вы поймете тогда, что кухонная наука заслуживает всеобщего внимания.

Слушайте ж, милостивые государи! Мысль о возможности сделать самый щегольской и разнообразный обед из одной говядины принадлежит еще маршалу Ришелье[105]. Вы удивляетесь — но вот как это случилось:

В ганноверскую войну корпус Ришелье попал в страну, совершенно разоренную; несмотря на то, Ришелье, освобождая знатных пленников, вздумал дать великолепный ужин более нежели на 25 человек. Это намерение привело в ужас его метрдотеля и кухмистра.

— Что у вас есть? — спросил Ришелье.

— Ничего, — отвечал кухмистер, — решительно ничего! Всего один бык и немного кореньев…

— А! этого слишком довольно для самого щегольского ужина в мире…

— Но как? помилуйте! возможно ли?

— Возможно ли? Без сомнения! Рюльйер, — сказал Ришелье, обращаясь к своему секретарю, — садись и пиши, чтобы помочь воображению кухмистера… Не умеешь?.. Пусти меня. — И Ришелье вывел на бумаге: «Ужин — весь из говядины».

Но этот ужин требует весьма пространного объяснения,

которое оставлю до следующего раза, а теперь спешу вам сообщить полученное мною сию минуту письмо, касательно предмета, не терпящего отлагательства, а именно:

О сохранении дичи и других мяс круглый год.

Письмо к доктору Пуфу

«Вам угодно было, ученый, почтенный и любезный доктор, иметь сведение о средствах сохранять нечищенных дупелей, рябчиков, молодых тетеревов и прочей дичи в продолжение целого года; это средство — малоизвестное, но весьма простое.

Предполагаю, что у вас, как у всякого доброго хозяина, погреб так устроен, как описано в одном из № „Записок для хозяев" сего года, и что, следственно, у вас до самой зимы лед не переводится; если же растаял, то благоволите купить; за этим:

1) Возьмите кадку деревянную с крышкою.

2) В эту кадку поставьте другую, *железную кадку на ножках* так, чтобы дно этой кадки было на четверть аршина от пола. У железной кадки должна быть своя крышка, которая должна плотно находить на кадку. Железная кадка должна быть во столько меньше деревянной, чтобы между стенками деревянной и железной было по крайней мере четверть аршина кругом пустоты.

3) В эту пустоту между двумя кадками кладите плотно: слой льда, слой соли, слой льда, слой соли и так до самого верха.

4) Изготовив таким образом эти кадки, кладите в железную, совершенно внутри сухую, дупелей, рябчиков, тетеревов, — словом, всякую дичь, а если угодно и цыплят — по мере того, как вам их приносят; этих птиц не нужно ни щипать, ни чистить, а класть убитых, как они есть, а только всякий раз плотно закрывать крышки.

Такая кадка может простоять на погребе круглый год, и дичь не испортится вплоть до новой дичи.

Важное примечание. Во дне железной кадки необходимо навертеть пять или шесть дыр для того, чтобы малейшая влажность в оной могла свободно стекать.

У деревянной кадки внизу сделайте одно отверстие со втулкою, для того чтобы выпускать воду; само собою разумеется, что когда лед осядет, то надобно прибавлять сверху и льда, и соли. У аккуратного хозяина эта соль не пропадет, если он будет собирать воду, вытекшую из втулки, и эту воду вываривать на соль.

Вот и все производство; никакой мудрости тут, как вредите, нет.

Честь имею быть, и проч.

Любитель гастрономии вообще и дупелей в особенности».

Верно. *Доктор Пуф*.

Лекция 38

Ужин или обед из одной говядины: Суп с гарбюром Бычачье нёбо на шлафроке Пирожки • Почки • Фрикасе из рубцов • Говядина с кореньями • Бычачий хвост • Язык в виде зайца

Итак, Ришелье вывел на бумаге: «Ужин — все из говядины». Этот ужин, надобно заметить для потомства, состоял из *двадцати трех разных блюд*, а именно:

1. Суп из говяжьего бульона с гарбюром из кореньев и зелени

Вы, я думаю, уже знаете, как делается это блюдо, но для полноты нехудо повторить:

Говядина кладется в кастрюльку с холодною водою и ставится на самый малый огонь часов на восемь; лишь к концу этого времени должно дать несколько раз вскипеть бульону, но до тех пор говядина должна лишь *преть*, но отнюдь *не кипеть*; она должна быть беспрестанно покрыта водою, и для того кастрюльку должно доливать, но *холодною* же водою — причина этого была уже раз объяснена мною; на половине варенья, то есть через 4 или 5 часов, посолите бульон и положите в него одну луковицу с воткнутою в нее одною гвоздичкою, моркови, репы, сельдереи, петрушки, душистых трав, как-то: эстрагону, укропу и проч., по вкусу хозяина (ибо многие не любят то того, то другого запаха); хорошо также в это время положить небольшой кусок сырой ветчины (разумеется, не копченой); она весьма придает вкуса бульону; когда бульон готов, процедите, разболтайте в нем яичный белок, чтобы оттянуть, и, если угодно, припустите его еще раз с одною пережженною луковицею, что даст бульону хороший цвет. (Если вы варили с толком, то есть не торопясь, то говядина из сего бульона еще может годиться на холодное, с какою-нибудь приправою; у хороших поваров так сваренная говядина тает во рту, но не многие умеют это делать.)

Гарбюр делается так: возьмите всяких вареных кореньев, изрубите их мелко и смешайте в кастрюле или в каменном судке с протертым белым или ржаным хлебом, размоченным в молоке; посыпьте сверху тертыми и просеянными сухарями и, если угодно, пармезаном и поставьте в вольный дух; добрый повар вываливает гарбюр из кастрюльки так, что он получает вид паштета. Этот гарбюр подается к супу особо, чтобы каждый из гостей мог себе положить в суп сколько угодно.

2. Бычачье нёбо в шлафроке

Припустите бычачье нёбо в кипятке и бросьте вслед за тем в холодную воду; сдерите с него жесткую черную шкурку; если не

сдирается, подержите еще раз в кипятке; вымойте его несколько раз в горячей воде и потом в холодной, разрежьте продолговатыми кусочками, шириною пальца в три; затем положите в кастрюльку с солью, перцем, луком, лавровым листом и куском свиного сала (шпека); прилейте холодной воды и варите, как говядину, медленно, часов 6 или 7; куски должны выйти из кастрюли белые, почти как телятина; отряхните их в салфетке, чтобы обсохли, обмажьте маслом и обваляйте в сухарях, затем опять обмакните в масло и еще раз обваляйте; наконец, жарьте на рошпаре (решетке) и подавайте прямо с пыла. Это блюдо может заменять пирожки.

3. Пирожки с говяжьим фаршем

Это блюдо так известно, что совестно и говорить о нем; замечу только, что в начинку хорошо класть немного рубленых эшалоток (маленьких луковиц) и в каждый пирог — кусочек, с кедровый орех, крепкого бульона, сухого, как он есть; от жара он распустится, в то время как уже тесто окрепнет, оттого начинка получит сок, который уже не вытечет.

4. Бычачьи почки под луком

Разрежьте почку тонкими пластинками, которые нанижите на серебряные или деревянные палочки; обсыпьте мукою и припустите в распущенном масле с солью, перцем и мелкой петрушкой; затем подлейте в кастрюлю немного белого вина и дайте один вскип; почки готовы — подавайте их под мелко искрошенным и изжаренным *досуха* луком, так чтоб лук хрустел; для этого надобно употреблять лук сырой, класть очень мало масла и жарить в шкафу. Это блюдо идет также вместо пирожков.

5. Фрикасе из рубцов

Выскоблите и вычистите тщательно толстые части говяжьих рубцов; мойте их несколько раз, сперва в кипятке, а потом в холодной воде; наконец варите их медленно, как сказано о бульоне, положа в кастрюльку несколько ломтиков лука, чеснока и одну гвоздичку; затем, обтерев салфеткою, припустите рубцы в масле, в которое присыпано немного муки, прилейте понемногу бульона; затем слейте образовавшийся соус, сбейте его с сырым желтком, припустите, беспрестанно мешая, прибавьте пол чайной ложки хорошего уксуса, облейте этим соусом рубцы и подавайте. Они должны быть совершенно мягки. Это блюдо может также подаваться тотчас после супа.

6. Вареная говядины под кореньями

Об этом простом и прекрасном блюде я столько раз уже говорил, что не считаю нужным снова рассказывать его приготовление.

7. Бычачий хвост под пюре из каштанов

Это блюдо у нас кажется странным, но во Франции оно очень обыкновенно и принадлежит к числу деликатных блюд. Оно очень просто: вымыв бычачий хвост, положите его в ту кастрюлю, где варится бульон; когда хвост сварился, освежите его в холодной воде; распустите в особой кастрюле масла с солью; обмокните в ней хвост и обваляйте в сухарях, обмокните еще раз и еще обваляйте; жарьте на рашпере. Это блюдо можете подавать и на пюре из вареных каштанов, как назначил Ришелье, а также на пюре из картофеля, из сельдереи, наконец, на соусе из горчицы, масла и уксуса, немного подогретом или холодном.

8. Бычачий язык в виде зайца

Вычистите язык; обожгите его на сильном огне, для того чтоб можно было снять верхнюю жесткую кожу, но позаботьтесь, чтоб не продымить языка, — для этого надобно обжигать его на хорошо разгоревшихся угольях. Затем варите язык в той же кастрюле, где варится бульон; недоваря вполовину, выньте и освежите в холодной воде; разрежьте на куски; между тем особо в кастрюле подожгите муки с большим количеством масла; в эту кастрюлю положите: на каждый ломоть языка по небольшому кусочку шпека — и припустите.

Затем кладите:

самые ломтики языка;

большой стакан красного вина;

щепоть соли, перца;

петрушки;

эшалоток;

порошка из сухих грибов или рубленых шампиньонов;

один лавровый листок,

бульона столько, чтобы покрыло ломти совершенно.

Варите это все на большом огне до тех пор, пока четверть жидкости не выкипит; тогда прибавьте жареных особо, не менее двадцати минут, эшалоток или больших луковиц, но пополам разрезанных. Выньте ломти языка, уложите их на блюде один на другой в решетку и облейте оставшимся соусом со всем, что в нем есть и в котором вы предварительно распустили кусочек леденца, величиною в обыкновенный орех.

Вот, милостивые государи, если не ошибаюсь, уже *восемь блюд*, сделанных из *одной говядины*. Приправа, как видите, немудреная: коренья и немного ветчины или ветчинного сала. Я не считаю нужным напоминать, что *ростбиф* есть одно из лучших *жареных* в свете, когда делается по тем правилам, которые я неоднократно имел честь излагать вам.

В будущий раз займемся рассмотрением остальных блюд,

возможных из одной говядины.

Лекция 39

Ответ на вопрос Артишоки вообще Сырые артишоки • Вареные артишоки • Новый грибной соус к артишокам • Жареные артишоки • Артишоки по-провансальски • Артишоки соте

Милостивые государи, меня рвут на части: один говорит, а что же система домоводства, основанная на кухонных понятиях? другой — а что же полсотни блюд, приготовленных из одной говядины? третий — а что же вы, господин доктор, ничего не сказали об артишоках?

Позвольте, позвольте, милостивые государи, дайте дух перевести! Меня очень трогает ваше участие, которое всегда возбуждается великими, общечеловеческими вопросами; оно показывает, что я тронул вашу самую чувствительную, щекотливую струну, что я наложил руку на самый корень всех общественных и семейных стремлении, надежд и уповании и что, следственно, я недаром сгораю над кухонною плитою. Очень, очень утешительно, милостивые государи! Мы достойны друг друга!

Начнем же по порядку: во-первых, я должен отдать полную справедливость почтеннейшему Афанасию (отчества не знаю) Пахоменке — который в 38-м нумере «Литературной газеты» на стр. 646-й спрашивает меня: как готовить наилучшим образом артишоки? Должен быть человек глубокомысленный и положительный, он совершенно вникнул в мою теорию и решительно постигнул, что цель всех наук, промышленности, торговли, словом, всех человеческих действий *есть: есть*! Кажется, даже эти два слова совершенно однозначительны и только по злоупотреблению пишутся различно. С удовольствием усмотрел я также из письма г. Пахоменки, что моя теория уже давно исполняется на практике, и указание на всеми уважаемого и *славнейшего малого* Григория Силыча, который только *одно и делает на свете, что ест*, может служить поучительным примером для всякого положительного человека, не любящего заноситься далеко и увлекаться фантазиями, которые лишь расстроивают пищеварение.

Итак, об артишоках? Неужели в самом деле я не упомянул ни разу об них? Постыдно и уничижительно! Меня в этом случае может извинить лишь разнообразие и многочисленность кухонных предметов. Весьма буду благодарен, милостивые государи, если и впредь кто из вас заметит мне о подобных пропусках; такие замечания будут мне служить термометром современных общественных вопросов.

Артишоки можно употреблять в трех видах: *сырые, вареные и жареные*.

Сырые артишоки

Возьмите самых молодых артишоков; отрежьте каждый листик так, чтоб прихватить и донышка до самой ее средины; уложите эти листки кругом тарелки зелеными листками вверх (как бы ряд стульцев), а в середину налейте салатный соус — то есть:

столовую ложку крепкого уксуса;

4 ложки прованского масла;

чайную ложку соли;

пол чайной ложки перца или чайную ложку французской горчицы;

две щепотки рубленых: эстрагона, укропа и зелени маленького лука (эшалоток).

Можете прибавить: сваренный вкрутую яичный желток или два; желток, разумеется, растирается в салатнике прежде всего с солью; главное то, что во всяком случае салатный соус должно сбивать очень прилежно до того, чтоб он почти тянулся по ложке, иначе он не имеет настоящего вкуса.

Это блюдо некогда в Париже было в большой моде, и называлось: Artichauts a la poivrade; у нас оно придает особенный вид закуске перед обедом и очень приятно.

Вареные артишоки

Наши повара обьжновенно переваривают артишоки, отчего они (то есть не повара, а артишоки) теряют вкус и делаются похожими на дурной картофель. Чтоб избегнуть этого заблуждения, поступайте следующим образом:

Обрежьте вострые концы листьев и жесткие листья у донышка; положите или, лучше сказать, поставьте артишоки на дно широкой кастрюльки с кипятком, но так, чтоб кипяток не покрывал артишоков, а доходил по ним лишь до трех четвертей, часть же зеленых листьев оставалась бы наружи; в кипяток не худо прибросить щепоть соли, перца, душистой зелени и ложку масла. Во время варенья пробуйте; если, потянув за листок, вы отделите его от артишока — значит, артишоки готовы, выбрасывайте их поскорее из кастрюльки, поспешнее вынимайте из них волосы и подавайте.

Так свареные артишоки очень благоприлично подать:

1-е) с вышеозначенным салатным соусом.

2-е) с едва распущенным (в горячей воде) хорошим сливочным маслом, в которое подавите немного лимона и, если

хотите, примешайте чуть-чуть мелкого перца.

Некоторые подают к артишокам *сабайон*[106]! Но это весьма пагубное заблуждение, от которого старайтесь предохранить себя всеми способами, ибо весь результат этого противоестественного соединения тот, что от сабайона портятся артишоки, а от артишоков портится сабайон. Это все равно что запивать соленые огурцы шоколадом.

Лучший соус есть -

Грибной соус к артишокам

Вы, вероятно, по моему совету, уже запаслись *грибным обжорным* порошком; если вы об этом не позаботились, то потрудитесь натереть сухие белые грибы на терке, так, чтоб вышла целая столовая ложка порошка; прибавьте к нему дюжину рубленых шампиньонов, полдюжины рубленых трюфелей и щепотки две душистой зелени; припустите это все в бульоне и, когда смесь до половины сварится, бросьте в нее щепоть соли, и вылейте в нее *четыре ложки густого красноватого сока, который получается от печенных в замазанном горшке луковиц*. Уварите все это хорошенько. (У доброго повара этот луковый сок никогда не переводится, ибо идет во многие приправы.) Этот соус никогда никем еще не был описан. Вместо свежих, или апперовских, трюфелей можете по нужде употребить сухие трюфели, натертые на терке.

Прилично также подавать артишоки с соусом из одних трюфелей, сваренных в белом вине.

Жареные артишоки

1) Артишоки по-провансальски.

Очистить артишоки как сказано, положите их в кипяток на одну четверть часа; выньте волосы и переложите в другую плоскую кастрюлю, где бы находились

4 ложки прованского масла (можно употребить и сливочное, по вкусу);

2 головки чеснока, щепоть соли и перца.

Закройте плотно кастрюльку и поставьте в шкаф или в вытопленную печь, набросав на крышку горячей *золы*; когда артишоки готовы, выньте чеснок и подавайте их как есть, сухие, а к ним ломтики лимона.

Артишоки соте

Вовсе не варите артишоков, а лишь разрежьте их сырые на четвертинки; снимите волосы; у каждой четвертинки оставьте лишь по три или четыре листика; вымойте и обсушите тщательно полотенцем.

За 20 минут перед тем, как подавать, припустите артишоки в кастрюле с маслом. Выньте, уложите кругом блюда, а в середину

между ними влейте следующий соус.

Возьмите:
мелких сахарных сухарей столовую ложку;
столько же крошеной сырой петрушки;
щепотку соли;
масла ложки четыре;
сок целого лимона.
Припустите в кастрюльке.

Много и других способов приготовлять артишоки — об них впоследствии, ибо итак они отняли у меня время поговорить о предмете более современном: *о говядине*. Замечу только вообще, что все соусы для свежих артишоков могут с успехом употребляться и при донышках, сохраненных по Апперову способу.

Лекция 40

Блюда из одной говядины: Говяжьи трубочки Говядина в брезе на сельдерее Говяжьи риссоли • Крутоны с говяжьим мозгом • Ростбиф под мозгом • Цикорный салат с языком • Душеная говядина • Говяжий сыр • Глазированная репа

Освободившись от артишоков, дичи разного рода и прочих подобных затей, с спокойным духом и светлым-разумом обратимся снова, милостивые государи, к главному предмету наших изысканий: *к говяжьим блюдам*.

В знаменитом ришельевском ужине из одной говядины мы, кажется, остановились на 8-м блюде; посмотрим, каким образом повар мог до конца выдержать замысловатую выдумку своего барина.

Мы читаем в историческом реестре блюд:

9. Говяжьи трубочки

и с чрезвычайным удивлением замечаем, что они должны были быть сделаны aux capucines confites. После долгих изысканий мы убедились, что это не варенье из капуцинов, как можно подумать с первого взгляда, но шишки (плод) капуцинов, приготовленные в уксусе, наподобие каперсов. Прекрасная приправа, которую мы испытали и находим вполне достойною внимания всех истинных *кухнолюбов*.

Вот как делается это блюдо: возьмите говяжий филей, нарежьте его тонкими пластинками и распластайте колотушкой; часть говядины, очищенной от жил, изрубите в мелкий фарш (который, если угодно, можете заменить фаршем из сырых сосисок); положите этот фарш между двух пластинок шпека, а эти две пластинки — на ломтик говядины; скатайте ломтик в трубочку и завяжите ниткой.

Эти трубочки положите в кастрюлю, в которой предварительно положены:

две столовые ложки говяжьего студня;

рюмка белого вина;

2 моркови;

2 луковицы с гвоздичками;

щепоть душистой зелени;

щепоть соли.

Варите как обыкновенно, то есть медленно; слейте соус с кореньями, протрите его сквозь сито и сбейте с поджаренною в масле мукою; за час перед тем, как подавать, положите в кастрюлю две столовые ложки капуцинов в уксусе, или каперсов, или, и того лучше, эшалоток в уксусе. Этим соусом облейте

трубочки. Это блюдо походит на польские зразы, но более усовершенствовано.

10. Говядина в брезе на сельдерее

Возьмите кастрюлю, выложите ее стенки шпеком; в эту кастрюлю кладите:

часть бычачьей ноги или две телячьих;

2 моркови;

2 луковицы с воткнутыми в них гвоздичками;

пучок лука-порея разрезанный;

корень одной петрушки;

один лавровый листок;

щепоть соли;

щепоть перца.

На эту подкладку положите говяжий *огузок*, покройте его двумя десятками сельдереи, наконец, влейте в кастрюлю:

стакан белого вина;

стакан бульона;

полстакана французской водки или, еще лучше, хорошего коньяка, но отнюдь не рома.

Закройте кастрюльку как можно плотнее (не худо и замазать) и поставьте преть на малом огне часов шесть, потом протрите коренья сквозь решето и подавайте огузок на этом пюре.

11. Риссоли говяжьи

Возьмите:

один фунт муки;

три четверти фунта масла;

три яйца;

щепоть соли;

стакан воды.

Сделайте тесто из этой смеси, не слишком валяйте, чтоб оно было ни жидко, ни густо; дайте ему постоять и раскатайте его приема в три, как бы слоеное, в тонкий лист; на этот лист положите кучками говяжьего фарша, смешанного наполовину с мякишем белого хлеба, размоченного в молоке, и щепоткою тертого пармезана; обрежьте тесто вокруг кучек столько, чтоб можно было все концы в один раз защипнуть.

Эти риссоли можно: печь в печке, как пирожки; жарить на сковороде; варить в растопленном масле, как вареники.

Под эти риссоли хорошо подкладывать пюре из вареного риса, из каштанов или, если угодно, как назначал Ришелье, из орехов. Оно кажется странно, но весьма недурно. Попробуйте. Засим следует:

12. Говяжьи мозги на крутонах

Нарежьте белого хлеба ломтиками; дайте им какую угодно

форму, всего лучше форму коробочек с углублением внутри; опустите их в растопленное масло минуты на две и потом выньте и оботрите салфеткою, чтоб они были сухи; выньте из говяжьих костей мозг, нарежьте его, положите по кусочку на крутоны и припустите их в кастрюле или на сковороде, ненадолго, чтоб мозг поджарился, но не успел бы распуститься. Эти крутоны прилично подавать на поджаренной досуха зелени петрушки или сельдереи. Перед тем как подавать, выжмите на каждый крутон несколько капель лимона. Подавайте горячо. Когда крутоны простыли, они никуда не годятся.

За этим у Ришелье следует:

13. Ростбиф,

о котором я уже неоднократно упоминал; но у Ришелье при этой статье важное замечание: облить жареную говядину распущенными мозгами из говяжьих костей. К этому жареному был подан:

14. Цикорный салат с говяжьим языком

Вы знаете состав салата из цикория, латука и проч.; прибавьте к нему три сырые сельдереи, нарезанные тонкими пластинками, и часть варенного в бульоне говяжьего языка, также весьма тонко нарезанного, и обсыпьте не скупо тертым пармезаном.

Этот салат требует много соуса, иначе он будет сух и нехорош. В этом соусе необходима французская горчица и пара сырых или вареных желтков, хорошо с горчицею растертых. Соус должен быть густ, как сметана, а салат очень тщательно с ним смешан.

15. Душеная говядина

Возьмите часть говядины, какую угодно, но хорошо размягчите ее скалкою; положите говядину в горшок; прибавьте:

пять луковиц;

телячью ногу или часть говяжьей;

четверть фунта шпека, нарезанного тонкими ломтиками (можете, если угодно, прошпиговать им говядину пополам с длинными кусочками моркови);

две моркови;

добрую щепоть душистых трав;

головку чеснока;

одну гвоздичку;

один лавровый листок;

щепоть соли;

щепоть крупного перца;

стакан красного вина или хорошего пива;

рюмку французской водки, или коньяка.

Закройте горшок крышкою и края кругом замажьте тестом. Поставьте горшок в вольный воздух часа на четыре или на пять; затем вся приправа протирается сквозь сито, жир сливается, а остальным обливается говядина. Это блюдо можно кушать сегодня горячее, завтра холодное, но в последнем случае надобно с особенною тщательностию снять жир; от телячьей ноги подливка сделается вкусным желе; если он слаб, прибавьте к нему ложки две чистого студня, подогрейте и потом остудите.

16. Говяжий сыр

Возьмите:

полтора фунта шпека;

два фунта говяжьей печенки.

Изрубите то и другое мелко, сотрите в ступе и протрите сквозь решето.

Прибавьте:

одну эшалотку;

одну луковицу;

одну головку чеснока;

дюжину шампиньонов;

половину лаврового листка;

щепоть тмина;

щепоть соли;

гвоздичку;

щепоть перца;

одно свежее яйцо.

Сотрите все это в ступе, смешайте с печенью и шпеком и снова протрите сквозь решето.

Прилейте к этой смеси, если угодно, два стакана свежей бычачьей крови, чтоб вся масса была нежна, как масло.

Обложите кастрюлю внутри ломтями шпека; выложите в нее вашу смесь и сверху закройте также шпеком; держите кастрюлю полтора часа в вольном духе; подавая, вывалите ее на блюдо; это блюдо подается холодное, а к нему соус из уксуса, масла, соли и мелкого перца.

На этом не остановилось воображение знаменитого гастронома; он решил, что и сладкие блюда (пирожные — десерт) могут быть сделаны из говядины. Ваш просвещенный вкус не удивится этому известию; вы знаете, какую важную ролю играет говядина в сладких и славных английских *минцпайзах*.

17. Глазированная репа на говяжьем соке

Облупите сырую репу, дайте ей какой угодно вид: больших оливок, больших миндалин, колечек и прочего тому подобного; обланшируйте их, опустив в кипяток на 10 минут; положите в кастрюльку четверть фунта масла, столько же сахара и три ложки

сока из-под ростбифа или говяжьего чистого студня; в эту кастрюлю положите репу; вырежьте из бумаги кружок, намажьте его маслом; кружком накройте кастрюлю, а сверху крышкой; кастрюлю в таком виде суньте в первую минуту в сильный огонь, так чтоб кастрюлю охватывало и сверху, и снизу, а потом мало-помалу уменьшайте огонь; попробуйте, и если репа мягка и зарумянилась, то вывалите ее и с соком в компотник и подавайте горячо.

Вот, если мы не ошиблись в счете, уже *семнадцать разных блюд, сделанных из одной говядины и самых обыкновенных кореньев и приправ*; в будущий раз поговорим о других сладких блюдах простого и дешевого приготовления.

Лекция 41

Сладкий торт из говяжьих мозгов Говяжье желе с лимоном Сладкое пюре • Оладьи из говяжьего мозга • Пять примерных обедов из одной говядины

Нам осталось поговорить о некоторых пирожных или сладких блюдах, в которых играет немаловажную роль говядина; таковы:

18. Сладкий торт из говяжьих мозгов

Возьмите такое тесто, какое описано в лекции 40 для *риссолей* и которое мы назовем *разбивным*, в отличие от собственного *сдобного*; раскатайте его тонко на две пластинки и одну из них положите на железную тарелку, подсыпав прежде муки, чтоб тесто не пристало к тарелке; кругом края приподнимите.

Между тем возьмите белый хлеб, размочите его в молоке и протрите его сквозь сито.

Прибавьте к нему:

четверть фунта мелкого сахара;

четверть фунта сладких миндалей без кожицы;

десять горьких миндалинок, также облупленных.

Миндаль изотрите в ступе и вместе с сахаром и оставшейся от хлеба молочной жижей дайте вскипеть один раз.

Затем смешайте хлеб с этим миндалем и сахаром и прибавьте нарезанные ломтиками сырые мозги из пяти до десяти (смотря по вкусу) говяжьих костей.

Всю эту смесь положите на пластинку теста, что на тарелке, посыпьте сверху немного сахаром и прикройте оставшейся пластинкою теста; края защипните и склейте яйцом; сверху помажьте яичным желтком, сбитым с молоком и щепотью сахара.

Такой торт поставьте в печь. Подавая, снимите с железной тарелки и положите на фарфоровую. Блюдо горячее.

19. Говяжье желе с лимоном

Сделайте студень из бычачьих и телячьих ног, процедите, оттяните яйцом, а потом соком из половины лимона; на 4 стакана такого желе надобно класть от полуфунта до фунта сахара.

Этот сахар в кусках, натертый на лимоне, облейте тем же студнем и подварите; подварив, отделите его от сего сыропа небольшую часть и слейте ее в фарфоровую кастрюльку и в эту кастрюльку положите тонко нарезанные ломтики остальной половины лимона, разумеется, совершенно обрезав все белое мясо. Эти ломтики варите столько, помешивая, чтобы они покрылись почти леденцом; тогда выньте, смешайте с оттянутым студнем и вылейте или в каменную форму, или в чайные чашки и застудите. Заметьте, что ножки не теряются; сняв их с костей, вы

можете, обмазав яйцом и обваляв в сухарях, поджарить; говяжьи ноги бывают очень нежные после сильного развара.

20. Сладкое пюре

Это пюре можете делать
из яблоков,
из груш,
из моркови,
из сельдереи,
из донышков артишоков,
из каштанов,
из миндалей,
из картофеля.

Сварите в бульоне фунт фрукта или овощи, вами избранной; протрите сквозь сито; прибавьте:

½ фунта сахара,
щепоть мелкой корицы.

Смешайте, подогрейте и выложите в приготовленную предварительно форму, испеченную из теста на тарелке, в виде ободочка. Выложив, облейте следующей жижею:

Возьмите стакан красного вина и рюмку мелкого сахара; смешайте их в кастрюльке и варите до тех пор, пока этот сыроп не будет тянуться на ложке; для этого должно употреблять маленькую кастрюльку.

21. Оладьи из говяжьего мозга

Возьмите бычачьего мозга (из головы) 1 фунт; обмойте его хорошенько в нескольких холодных водах, очистите от жилок.

Нарезав его ломтями величиною с оладьи, положите их в следующую маринаду, по крайней мере часов на пять:

стакан французской водки;
полстакана сахара;
сок из половины лимона;
цедра с того же лимона, весьма тонко срезанная и нарезанная ниточками.

По истечении пяти часов выньте мозги с цедрою, обсушите, обваляйте в муке и жарьте на сковороде; наконец, уложите на тарелку и обсыпьте сахаром. Можно также жарить их и в вафельном тесте.

Вот, милостивые государи, *двадцать одно* блюдо, сделанное из говядины с весьма незначащими приправами.

На роскошном ужине Ришелье они были поданы все, но я описал их вам не с тою целию, чтоб вы давали подобные ужины; во всяких других обстоятельствах, кроме тех, в которых находился этот полководец, оно было бы смешно; моя цель другая, а именно: из блюд этого ужина можно составить по

крайней мере *пять* вседневных, *весьма разнообразных* обедов; все дело в том, чтоб расположить их по правилам гастрономии, то есть так, чтоб *каждый* обед состоял из разнообразных блюд. Извольте слушать:

Обеды из говядины

1-й примерный обед

1. Русские щи.
2. Бычачье нёбо в шлафроке (в описании блюд № 2).
3. Говядина в брезе на сельдерее (№ 10).
4. Цикорный салат с говяжьим языком (№ 14).
5. Глазированная репа на говяжьем соке (№ 17)

2-й примерный обед

1. Суп из говяжьего бульона с гарбюром (№ 1)
2. Бычачьи почки под луком (№ 4).
3. Вареная говядина под кореньями (№ 6).
4. Бычачий хвост под пюре из каштанов (№ 7)
5. Желе с лимоном (№ 19).

3-й примерный обед

1. Суп-пюре из моркови с цельным рисом, на бульоне
2. Говяжьи риссоли (№ 11).
3. Душеная говядина (№ 15).
4. Говяжий сыр (№ 16).
5. Сладкий торт из бычачьих мозгов (№ 18)

4-й примерный обед

1. Бульон с кенелями из говядины
2. Пирожки с говядиной (№ 3).
3. Бычачий язык с зайцем (№ 8).
4. Ростбиф (№ 13).
5. Сладкое пюре из яблоков (№ 20)

5-й примерный обед

1. Пюре из картофеля пополам с сельдереей
2. Фрикасе из рубцов (№ 5).
3. Говяжьи трубочки (№ 9).
4. Говяжьи мозги на крутонах (№ 12).
5. Оладьи из говяжьего мозга (№ 21).

Заметьте, милостивые государи, что все эти обеды составляют 25 разных блюд почти из одной говядины и ни одно из этих блюд не повторено; иные обеды полегче, а иные, например третий и четвертый, уж куда сильны.

Будет ли говорить о говядине? или еще надобно какие-либо пояснения? Ожидаю ваших вопросов, милостивые государи! Нет

вопроса, которого бы я не мог разрешить.

Лекция 42

Важность кухни

Вчера я был в театре — давали новый водевиль: «Десять лет вперед, или Железная дорога между Петербургом и Москвою»[107]. Больше всего мне понравилось действие, происходящее на станции между двумя столицами; я должен признаться, что меня в театре всего более интересуют те минуты, когда на сцену является *что-нибудь съестное*; оно ближе к цели и всегда подает мне повод к глубоким *психолого-гастрономическим* наблюдениям.

Вам, я думаю, известно, что, по преданиям, с незапамятных времен актерам на сцене подается именно то съестное, о котором говорится в пьесе, — это правило основано на подробном знании сердца человеческого; в самом деле, посмотрите на человека, который жует варварский засушенный биток или наслаждается тыквенною кашею, и человека, который глотает устрицы или кушает индейку с трюфелями, — те же люди, а не то, совсем не то выражение в лице, другая поступь, другие речи, другое обхождение… Кто-то сказал: «Я не могу составить себе высокого понятия о человеке, который не знает толка в котлетах в папильотах». Оно, с одной стороны, справедливо, но не надобно вдаваться в крайность; разумеется, тонкий вкус в кухне есть признак тонкого вкуса и в других вещах, ибо уж таков человек: не вырастает у него сперва рука, потом нога, потом голова, а все растет вместе и в пропорции, без того он был бы уродом; образуйте человека с одной стороны, эта образованность по всему человеку распространилась; заметьте, что хороший повар, основательный, делающий свое дело не наобум, всегда умный малый; я вам рассказывал историю славного кухмистра Карема; он образовался, сделался литератором, ученым по одним кухонным книгам. Кухня привела его (замечайте!) к изысканию древностей; кухня привела его (замечайте, замечайте!) к изучению химии; он не пропускал ни одной химической лекции, а, наоборот, его познания довели Карема до того, что он сделался первым поваром в свете. Вот оно что!

С другой стороны, не надобно нападать на людей, зачем один любит одно блюдо, другой другое, какое бы оно ни было, хоть тюря с сырым луком, да пришлось по вкусу. Уж так устроено мудрой природой, и очень хорошо, что в ней испокон века:

> …тот хотел арбуза,
> А тот соленых огурцов[108]

Мало ли толковали о прихотливости человека, о пользе простой, однообразной пищи — вышло навыворот; оказалось, что простой пищи вовсе нет, что каждая пища, начиная с хлеба, есть всегда вещь очень и очень сложная, такая сложная, что до сих пор ученые не могут добраться: что такое творится при печении хлеба и отчего хлеб питателен? отчего нельзя есть одних сырых зерен? зачем надобно класть дрожжи? зачем тесту надобно вскисать? зачем вовремя надобно хлеб в печку поставить, а не то или сгорит, или не допечется? Что же касается до прихотливости, до разнообразия вкусов, то стоит подумать, что бы случилось на свете, если б *всем захотелось арбузов* или *всем бы захотелось соленых огурцов*? Да просто тогда соленые огурцы были дороже трюфелей!

В том вся и штука: что не нужно одному, то годится другому. Я вам как-то упоминал о том, что знаменитый ботаник Линней насчитал сотни весьма различных по вкусу трав, которые поедаются животными; теперь я узнал это дело поближе; очень любопытно Линней насчитал, что из 8 или 9 сот растений в Швеции

корова ест только 286 растений,
коза ест — 432,
овца ест — 417,
лошадь ест — 278,
свинья ест — 107.
Наоборот, ни за что не будет есть:
корова — 180 растений
коза — 90,
овца — 112,
лошадь — 207,
свинья — 190.

«Здесь, — говорит Линней, — высчитаны только те растения, до которых скот лаком или которые он упрямо отвергает; остальные он ест по нужде и даже с удовольствием, когда они мягки». Но всего замечательнее, по наблюдениям Линнея, то, что нет ни одного растения бесполезного или которому бы не нашлось места; ни одно не теряется; что производит в одном животном отвращение, то нравится другому; самые едкие, даже ядовитые растения поедаются некоторыми животными с особым удовольствием, и они от такой пищи только что тучнеют; коза ест охотно некоторые весьма едкие породы лютика и цикуты; свиньи упитываются хвощом и беленою — и так далее. Вот настоящие прихотники-гастрономы! Спорьте после этого о вкусах! Природа

об этом и не думает спорить! Она просто на своей огромной, сложной, французской или, лучше сказать, русской энциклопедической кухне готовит тысячи самых разнообразных, самых сложных блюд, и то замечательно, что для каждого желудка есть особое блюдо, никто не забыт, как на пиру у тороватого боярина, — вся штука в том, чтоб знать, где для кого блюдо поставлено.

Смотря на изыскания знаменитого Линнея с кухонной точки зрения, я вывожу следующее нравственное правило: кухня должна быть разнообразна, сложна, учена, и чем она разнообразнее, чем сложнее (лишь бы с толком), тем лучше:

Во-первых, для кошелька хозяина; в этом нетрудно убедиться: вы из двух фунтов говядины, пригоршни кореньев и воды можете сделать (если варите по кухонным правилам) прекрасную похлебку более нежели на пять человек; вы из двух ложек муки, одного яйца и одной ложки сыра можете сделать прекрасное *суфле*, которого также достанет на пять человек; попробуйте накормить то же число людей *простою, несложною* пищею, то есть *одною* говядиною, *одними* яйцами, *одним* сыром! Извернулись ли бы вы двумя фунтами мяса, яйцом, ложкою сыра? В том вся и важность ученой, хорошей кухни. *Чем она разнообразнее и сложнее, тем меньше издержки*. Как в этом *простом* расчете не убедятся защитники *простой*, несложной пищи!

Во-вторых, разнообразная кухня есть верная опора промышленности и торговли; по ее милости французские трюфели приезжают в Петербург, а наша икра и соленые огурцы ездят в Париж, где продаются по франку штука; сочтите мильоны, на цену которых привозятся и вывозятся и мяса и вина, и мука и пряности; сочтите сумму денег, людей и материалов, которые движутся потому только, что нам надобен не один лук, но и морковь, и репа, и свекла, и спаржа, и артишоки, и ананасы! Заведись в мире простая, несложная кухня — сотни тысяч людей умерли бы с голода от такой похвальной умеренности и такового же воздержания.

В-третьих, разнообразная, сложная кухня есть утешение желудков, что также не безделица. Попробуйте пригласить гостей и накормить их мукой, взболтанною на холодной воде (я думаю, что это одно и есть на свете простое блюдо), посмотрите, какую они сделают кислую мину, — никакая дружелюбная связь не устоит против такого опыта; посмотрите, напротив, с какою приятностию обратятся к вам гости, когда вы их потчуете хорошо приготовленным, изысканным блюдом; дружба, домашняя связь — все подкрепляется вашею заботливостию в этом случае; а штука иногда очень простая; заметьте только, как возвышается

безвкусное, и потому принимаемое с отвращением, и потому неудобоваримое блюдо, если к нему прибавить *одну* ложку *сложного* соуса, несколько капель английской *сои*, для составления которой входят едва ли не столько же специй, сколько трав насчитал Линней *в естественном* обеде животных.

Из всего этого выходит заключение, что кухня вовсе не безделица и что кухне не худо учиться, как всякому другому делу, для того чтоб жить счастливо и благополучно, что совершенно невозможно тому, кто не умеет есть *вкусно, здорово и дешево*.

Все эти глубокие размышления пришли мне в голову, как я сказал выше, во время водевиля, когда подают на стол телятину; здесь картина очень умилительная: вы видите на сцене в одно и то же время: 1) человека упившегося, 2) Белопяткина, которому принесли есть, а ему не хочется, и 3) несчастного аферист, которому хочется есть и не на что. Железная дорога все уладила: аферист с аппетитом скушал то, что было не нужно для его товарища, да, наконец, и развеселил его; то есть железная дорога помогла одному найти то блюдо, которое ему нужно, а другому найти средство передать то блюдо, которое ему не нужно. Вот как просто разрешается задача, которая бы никогда не разрешилась без железной дороги. Я очень жалею, что водевилист только намекнул об этом важном предмете в кухонном отношении; я пополню этот недостаток и когда-нибудь рассмотрю это обстоятельство подробно. Весьма мне понравился также *господин величественной наружности*, который и ездит по железной дороге, и бранит ее; такие господа нарочно сотворены для водевилистов на всех перекрестках; они кушают трюфели — и нападают на роскошь; бритвой снимают лишний десяток лет с лица, волочатся за дамами — а жалеют о бородах; словом, дохнуть не могут без просвещения — и бранят просвещение; такой господин был бы непонятен, но, к счастию, его слова пояснил *лавочник с Апраксинского двора*, который находит, что железная дорога в самом деле никуда не годится, потому что прежде ему было с руки надбавлять цену, какую хочет, а тут — вообразите себе его несчастие — по милости железной дороги в Петербурге и в Москве цены одинакие и уж нельзя никого надуть, ссылаясь на распутицу, на дороговизну и прочее тому подобное. Господин величественной наружности и лавочник с Апраксинского двора совершенно одно и то же думают, с тою разницею, что последний спроста сказывает, что ему в голову пришло, а первый лицемерит, хитрит и жеманится; на поверку: тот же человек, только в разных кафтанах.

Лекция 43

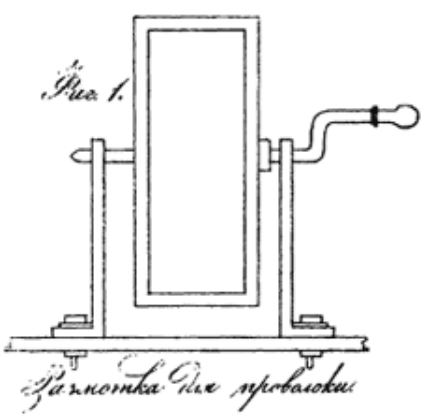
Снаряды для сохранения припасов по Апперову способу

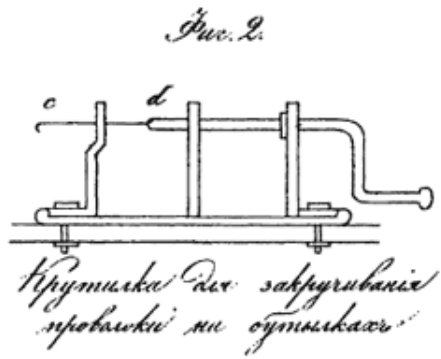
Всякое дело, как бы оно легко ни было, требует сноровки и некоторой привычки, и, по естественному ходу вещей, надобно прежде несколько раз испортить, чтоб выучиться делать что-либо наверное. По этой причине мы, не дожидаясь новых овощей, заблаговременно помещаем здесь изображение и описание некоторых снарядов, необходимых для сохранения припасов по Апперову способу; пусть охотники успеют не только заготовить эти снаряды, но и сделать несколько опытов над теми овощами, какие теперь есть и которые так дешевы, что если с первого раза что и не удастся, то потеря небольшая, а между тем испытатели набьют руку для сохранения новой зелени и новых овощей. Все нужные приемы во всей подробности описаны в прежних нумерах «Записок для хозяев».

Вот все снаряды, нужные для *свежесохранения* припасов по Апперову способу, описанному в «Записках для хозяев»; все они, за исключением ножниц, щипцов и штопора, — деревянные; сверх того, должно заметить, что, кроме жевалок, они не могут почесться необходимостью.

Фигура 1. *Размотка для проволоки*. На нее наматывается проволока, чтоб она не путалась и с нее ровнее проволока наматывается на бутылку.

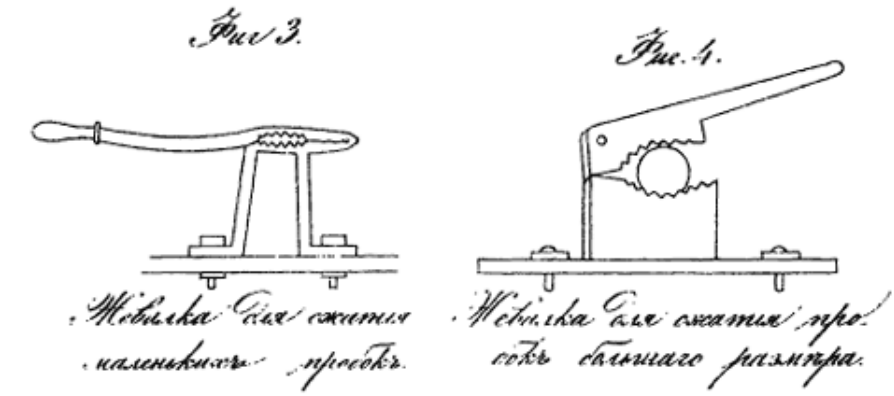
Фигура 2. *Крутилка для закручивания проволоки на бутылкам*. Здесь c-d железный загнутый прут; в его крючок продеваются концы проволок и рукояткою закручиваются.





Фигуры 3 и 4. *Жевалки для больших и маленьких пробок*; употребление их понятно. Должно заметить, что пробки должно

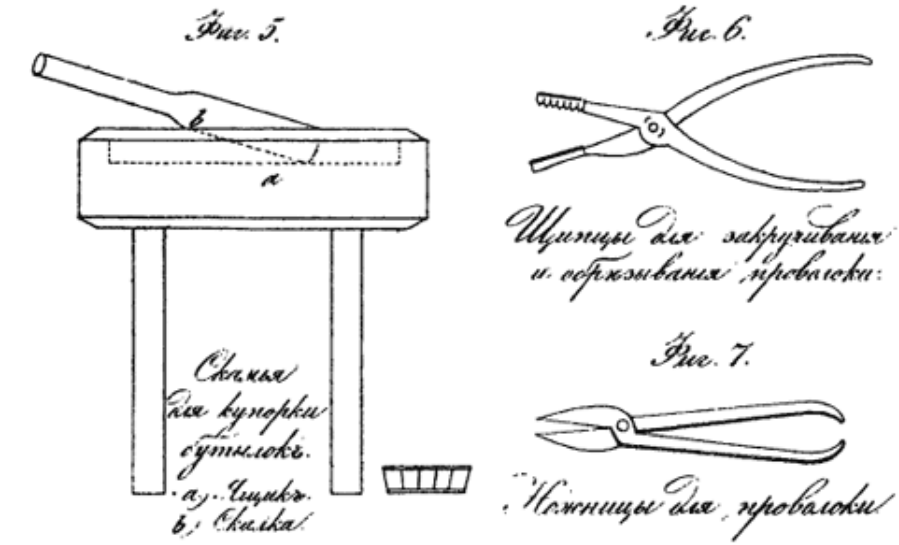
жевать сухие, а отнюдь не мочить их, как обыкновенно делают; моченая пробка обманывает: кажется, что крепко закупорил, но едва усохнет пробка, как купорка сделается слабою.



Фигура 5. В желоб скамьи ставится бутылка, а скалкой вгоняется пробка.

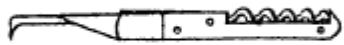
Фигура 6. Щипцы, которые могут заменить и крутилку, и ножницы.

Фигура 7. Ножницы должны быть крепкие, какие употребляются проволочными и жестяными мастерами.



Фигура 8. Штопор отличается от обыкновенного только тем, что при нем крючок.

Фиг. 8.



Штопоръ съ крючкомъ.

За этим необходимый снаряд: несколько тщательности и аккуратности. В «Записках для хозяев» нынешнего года описаны подробно все приемы, как сохранять все роды припасов посредством Апперова способа, столь легкого и всякому доступного. Желаем успеха добрым хозяевам и хозяйкам.

Рецепт для приготовления настоящего английского плум-пудинга

Взять полфунта белого хлеба и размочить в стакане сливок или молока.

Прибавить:

1 фунт изюма без косточек;

осьмушку фунта коринки;

осьмушку фунта померанцевой корки, варенной в сахаре;

осьмушку фунта такой же лимонной корки;

три четверти фунта муки крупитчатой;

1 фунт мелкого сахара;

1 фунт мелко изрубленного сырого говяжьего жира;

два сырых яичных желтка;

три сырых цельных яйца;

одну рюмку рома.

Все смешать тщательно, и для того протирать сквозь частое решето, чтоб вся масса сделалась мягкою и однообразною.

Затем всю массу положить в салфетку и завязать крепким шнурком, на котором повесить узел в большую кастрюльку, прикрепив к поперечной палочке; в кастрюлю налить кипятка, чтоб вода бесспрестанно покрывала весь узел.

После шестичасовой варки вся масса обратится в довольно твердый снаружи клуб, который вывалить на блюдо. При подаче на стол этот клуб обливается крепким ромом, который зажигается и в таком виде подается — для большего утешения собеседников.

К плум-пудингу для дам подается сабайон в подливке, в виде соуса (смесь трех битых яиц, стакан сахара и полстакана рома или мадеры); охотники, посыпав сахаром, обливают плум-пудинг на тарелке чистым ромом, зажигают его и мешают беспрестанно, собирая ложкою жижу и поливая ею плум-пудинг с некоторой

вышины, чтоб дольше горело и масса лучше бы проникнулась ромом.

Лекция 44

Аппетит Воздух Блюдо • Простое средство сохранять масло свежим на кухне

Род человеческий разделяется на три разряда: 1) на людей, у которых есть аппетит, да есть не умеют; 2) на людей, у которых есть аппетит и есть умеют, да не на что; 3) на людей, у которых есть на что, да нет аппетита. О первых я уже много раз говорил; вторые до меня не касаются; о третьих мне пришло в голову при чтении книги г. доктора Чаруковского[109] «Народная медицина» (часть III), которую рекомендую всем истинным кухнолюбам. Истинно золотая книжка! Автор, конечно, не мог приблизиться к высшим таинствам гастрономии и очень бы затруднился, если б я ему предложил даже весьма нетрудный вопрос: «А как делаются котлеты в папильотах?» Но вы знаете, господа, кто, кроме меня, в состоянии основательно обсудить предметы такой важности? Не будем требовать невозможного! Не всякий способен изучить до дна, например, глубокую теорию соусов. Тут и мой ум даже теряется! Будем благодарны за то, что есть! Смотря с этой точки зрения, я должен отдать полную справедливость автору «Народной медицины»; прекрасно обработана у него *прикладная* часть кухнологии, как-то: рассмотрение состава и действия растительной и животной пищи, питья, наконец, золотые правила касательно кухонной посуды, о влиянии ее на здоровье и проч. Дельно, основательно! Хоть бы самому отличному гастроному! Прочтите эту книжечку, милостивые государи, и вы убедитесь, что правила истинной гастрономии основаны на законах медицины… виноват, я хотел сказать, что правила истинной медицины основаны на законах гастрономии, этой всеобъемлющей науки.

Из книги г. Чаруковского я узнал об одном весьма любопытном наблюдении; представьте себе, есть люди, у которых нет аппетита, очень, очень странно! В естественном порядке вещей это быть не может. Есть животные, у которых нет головы, или ног, или рук; есть животные и без сердца, но скажите, есть ли одно из них, в каком бы не было *желудка*? Желудок есть достояние общее: от великого кухмистера Карема до последнего червяка.

Отчего же есть люди, у которых нет аппетита?

Этот вопрос заслуживает полного внимания, и я долгом считаю объяснить подробно этот предмет при свете гастрономической науки.

Автор «Народной медицины» напомнил мне об одном блюде,

о котором я забыл упомянуть пред вами. Вы знаете, милостивые государи, что есть блюда *основные*, те, из которых составляется обед, и есть блюда *приуготовительные*, те, из которых составляется закуска перед обедом, как-то: форшмак, селедка, анчоусы, икра и проч.; эти блюда — первоначальное воспитание желудка, которым он приготовляется к цели человечества, то есть к обеду. Такое приуготовительное блюдо стряпается для всех нас предусмотрительною природою; это блюдо — *чистый воздух*…

Гастрономия уже давно предугадала существование этого блюда; давно уже у гастрономов было правилом: перед ученым обедом учинить по крайней мере двухчасовую прогулку на чистом воздухе, наблюдать, чтоб в столовой не было ни духоты, ни жара, ни противного запаха. Другие науки воспользовались этим гастрономическим открытием, которое довело их, наконец, до рассмотрения: что такое воздух? из чего он состоит? почему в чистом воздухе человек здоров? отчего в спертом воздухе болит голова, делается дурно? отчего затворники чахнут, изнемогают, даже умирают?

Гастрономия давно уже и разом отвечала на все эти вопросы: без чистого воздуха нет аппетита! Какой свет разливает эта истина на все физические наблюдения!

Нет аппетита — обед не в обед; не пообедал — нет сна; нет сна — человек чахнет.

Природа — весьма опытный кухмистер, у которого на все строгая пропорция, оттого и блюда ее всегда удаются.

Закуска, называемая воздухом, составлена из двух невидимых соусов: кислорода и азота, и так, что на каждые 100 частей воздуха непременно 21 часть кислорода и 79 — азота, ни больше ни меньше, — уж так записано в кухонной книге природы, а она от рецепта ни на шаг, такая педантка, что страх подумать! К этому снадобью эта славная кухарка прибавляет немножко угольной кислоты, как будто щепотку соли.

И всем по вкусу это блюдо! Хотите ли знать, сколько мы его съедаем в продолжении дня? *До девяти кубических аршин!* Химики сосчитали это, смерив, сколько воздуха нужно для каждого глотка или каждого вздоха. Девять кубических аршин! шутка! Да заметьте: *чистого воздуха*, ибо тот, который мы выдыхаем, никуда не годится; в нем совсем другая пропорция: кислорода убавилось, а прибавилось угольной кислоты, то есть почти того, что выходит из печки, когда люди угорают, то есть совершенного яда.

Высчитано, что для того, дабы люди дышали здорово, необходимо на каждого человека в комнате столько *чистого* воздуха, сколько каждый должен его проглотить в течение дня, то

есть до девяти кубических аршин; следовательно, на 10 человек 90 кубических аршин воздуха!

Что же сказать про тех людей, которые, например, не имеют привычки отворять форточек, особливо при наших двойных рамах, при печах, при близости кухонь, при лампах, свечах, при всем, от чего может портиться воздух? Есть даже целые дома, в которых все есть: и паркеты, и плафоны, одного нет — форточек, в которые природа нам подает свое чудесное блюдою

И эти люди удивляются, что у них нет аппетита? Они недостойны иметь его!

Впоследствии я намерен еще поговорить об этом предмете и вообще о необходимости важной приправы для обеда: здоровье, а теперь скажу вам два слова о небольшом и очень полезном в хозяйстве снаряде. Вы знаете, каким способом повара обращают *свежее* масло в *прогорклое*? Очень просто: они принесут с погреба свежее да оставят в кухне на целый день — оно и прогоркнет. Вот вам простое средство против этого зла. Заведите деревянное ведерко (в четверть ведра и менее); обрежьте у ведерка немного ушко, чтоб оно обратилось в род крючка; заведите большую деревянную ложку и требуйте от повара, чтоб он не носил иначе с погреба масло, как зачерпнув масло этою ложкою и опустив ее в ведерко с водою; ложка, зацепленная за закраину ушка, будет всегда под водою; масло, таким образом, не всплывает и долго может храниться.

Лекция 45

Лавочка железной посуды Посуда История курицы

«Эмалирование железной посуды, вводимое ныне в употребление в Санкт-Петербурге, защищает ее от кислот и дубильного начала яств, и потому желательно, чтобы оно распространилось по всей России» (Доктор Чаруковский. «Народная медицина». Часть III, стр. 249).

Поплачем, милостивые государи, и порыдаем! Недавно я вас приглашал к сему утешительному занятию по поводу исчезнувшей фабрики, где приготовлялась безопасная, дешевая и удобная кухонная посуда, нелуженая, но выложенная внутри какою-то фарфоровою массою! Не пришлась она по вкусу тех почтенных господ, которые набивают себе карман полудою и переплавкою медных кастрюль! Сладка она им показалась!

После этой потери мне оставалось одно утешение. В железной была небольшая лавочка (не знаю, чьей фабрики) *железной кухонной посуды*. Прекрасная была лавочка; войдешь в нее — загляденье! Все возможные кухонные снаряды: котлы, кастрюли, кастрюлечки, глубокие и плоские, для варенья и для жаренья, для дома и для дороги, блюдца, блюдечки, рошпары, переносные вертела, ложки, ложечки, шпиговки, и все *железное, безопасное*, — сердце радовалось! Была заметна даже изобретательность: паровые кастрюльки, в которых говядина варилась хорошо, даже вопреки повару, прекрасные судки, в которых можно было самому изжарить бифштекс на спиртовой лампе, и прочее тому подобное.

На днях, как навели мостки, пошел я прогуляться в Морскую, прихожу — нет как нет моей лавочки! тю-тю! приказала долго жить, — уж, говорят, с полгода тому! Не знаете ли, милостивые государи, кто убил мою прекрасную лавочку железной кухонной посуды? Повара, кухарки, столовые дворецкие или какие другие господа, которые выезжают на полуде — и выезжают всюду, чего доброго, и в итальянский театр, и под качели о масляной, и просто покататься на лихих рысаках! То-то, я чай, была им радость и ликование! Исчез злейший их враг! И за дело ему! И так во многих домах хозяева уже начали вникать в дело и, несмотря на умилительное красноречие своих кухмистеров и экономок, стали заводить у себя кто чугунную посуду с эмалью, кто железную, и с удовольствием замечали, что кушанье в ней так же хорошо варится, а и телу и кошельку здоровье. Да! ведь это нам хорошо говорить, а спросите: каково кухмистеру или экономку? Человек, не сходя с места, просто почерком пера, *по*

поводу полуды и переплавки, клал в свой карман кто сто, кто тысячу чистых, непорочных, законных, а вот проявилась железная посуда, и по ее милости эти сто или тысяча остались в кармане у хозяина! Ведь что ни говори — хозяйский карман и свой карман большая разница! И что за химики эти господа, если бы вы знали? Откуда наука взялась? Один молодец, чтоб отделаться от эмалированной посуды, учинил следующую проделку: вынес кастрюлю на мороз да, когда она хорошо настыла, влил в нее кипятка; бедная, невинная кастрюлька так удивилась такой неожиданной, несвойственной ее достоинству операции, что эмаль внутри ее лопнула. Другой молодец отделался от железной посуды… чистоплотностью, да, чистоплотностью! Надобно знать, что полуда на железной посуде чрезвычайно крепко держится и очень удобно вымывается, почти как стекло, стоит налить кипятка и вытереть полотенцем. Молодец нашел, что этого недостаточно, и приказал ежедневно чистить внутри кастрюльки золой с кирпичиком, да покрепче (чистоты ради); благодаря такому трактаменту молодец в течение недели стер полуду до самого железа. Оба эти молодца пришли к хозяину, *к господину величественной наружности*, вот что в водевиле «Железная дорога». Господин величественной наружности заглянул внимательно прежде в одну кастрюльку, потом в другую, что в них и отчего произошло, ничего не понял, но заметил, что одна лопнула, другая почернела, — и потому решил, что ни та ни другая никуда не годятся.

Что делать теперь, милостивые государи! Пробавляться пока медной посудой. Но, по крайней мере, смотрите за полудой. Ведь, право, не все вздор, что в книгах пишут! Все умные медики от Гуфланда[110] до нашего почтенного Чаруковского твердят вам: «Берегитесь медной посуды, берегитесь нелуженой посуды, берегитесь дурно луженной посуды!» Ведь это, право, не пустяки; от этого зависит и здоровье вашей жены, и здоровье вашего ребенка, и, что всего важнее, ваше собственное здоровье. Не то чтоб всякий раз бывала отрава со всеми ее ужасами, — нет, она можёт действовать и медленно, но все-таки подпиливать здоровье, производить болезни, которые вы часто приписываете то простуде, то испорченному желудку, то не весть чему. Послушайте, что говорит об этом доктор Чаруковский на странице 249 «Народной медицины», части III; он говорит, что пища, в которую примешалась медь, «*производит многие болезни, которых отыскивать причину бывает трудно*».

Вот что говорит опытный медик! Поверьте медикам, господа! Что им за польза вас обманывать? Ведь если судить по правилам коммерческой бухгалтерии, то медикам бы выгоднее было, чтоб

больше было больных, точно так же, как лудильщикам гораздо выгоднее, чтоб полуда как можно скорее сходила, а что она попадает к нам в желудок — им что нужды!

Ведь, право, странное дело! Вы, господа, люди очень образованные, вы еще в школе учили историю царства ассирииского и царства мидийского, а многие ли из вас знают: что такое полуда? из чего делается полуда? из чего должна делаться полуда?

Скажу для тех, кто не знает: полуда делается из *олова*, слышите — из *олова*. К олову обыкновенно прибавляют свинца, но лишь ради дешевизны и для того, что с этою примесью легче лудить. Но опытом дознано, что к 82 частям нельзя прибавить более 18 частей свинца без вреда для здоровья. Только эта *проба* допускается; заметьте притом, что к нам олово привозят большею частию уже с такою примесью, так что здесь лудильщику уже и вовсе не нужно прибавлять свинца, а он прибавляет свинца, только чтоб ему дешевле обошлось. Многие из лудильщиков, особливо по деревням, прибавляют к полуде *цинк* или, как они называют, *шпиатер*, говоря, что без того нельзя и что полуда оттого крепче. Обман, господа, жестокий обман! Цинк, или шпиатер, почти так же вреден, как медь, и *превращается в яд* не только от самых слабых кислот, как-то, например, от уксуса, от лимонного сока, но даже от всякого жира, масла, сала, даже от простой поваренной соли! (См. C. Girardin: Chimie elementaire[111].)

В грусти о погибели эмалированной посуды я пошел бродить по улицам и, сам не знаю как, вышел за заставу; должен я вам признаться, что в ближней слободе у меня была знакомая курица, которая готовилась в пулярдки и которой уж давно я делал глазки. Послушайте, господа, историю этой курицы — она очень любопытна,

Я застал ее уж общипанною: хозяин собирался нести ее в город на продажу.

— А что возьмешь за курицу? — спросил я у хозяина.

— Да что! С вас полтину без греха можно взять?

— А что она тебе стоила?

— Да ничего не стоила — так, после обеда крошки собирали да кормили.

Мы пошли вместе; под заставой нас встретил кулак-разносчик, говорит: «Ну, что тебе на рынок с курицей-то тащиться, только целый день промаешься — вот тебе полтина, бери!»

Мужик отдал. Я пошел за кулаком-разносчиком. Под рынком встретил нас кулак-перекупщик — и купил курицу за 80 копеек.

Я пошел за кулаком-перекупщиком; он остановился у курячьей лавки и продал курицу за рубль.

В лавку пришел повар; стал торговать курицу, лавочник не уступил ему менее как за полтора рубли.

Повар, чтоб не испортить руки, поставил на счете курицу в два рубли и подал счет хозяину.

Хозяин повара был опекун над малолетними, человек благотворительный, но и рассудительный; он также, чтобы не испортить руки, поставил курицу в опекунской книге в два рубли с полтиной. Повар, варя для детей суп, положил в него только половину курицы; а другую продал на сторонний стол; так что детям обошлась эта курица в полных пять рублей.

Опекун не заметил, что в детском супе была лишь половина курицы, но заметил, что все очень дорожает; вследствие этого замечания опекун рассчитал, что ему надобно не менее 200 куриц в год и что потому не грех наложить лишних 450 рублей на квартиру лавочника, который нанимал в доме опекуна. Так что курица обошлась лавочнику в 450 рублей.

Лавочник, долго не думая, разложил 500 рублей, для круглоты, на все свои товары.

Чиновник, который забирал у лавочника разные вещи по хозяйству, заметив, что товары подорожали, рассудил, что нечего делать, надобно будет покруче прижимать просителей.

Проситель, у которого была кровная тяжба, заметив, что к приказным приступа нет, наложил посильнее оброк на первого хозяина курицы, да еще заложил свое имение, — вот во что обошлась ему полтинная курица.

Люди основательные, глубоко изучившие пользу коммерции, называют эту историю свободным движением торговли и капиталов и благородным соревнованием, — я же, человек простой в таком деле, замечаю только то, что в этой истории нажились лишь два кулака, мясная лавочка, повар, опекун да взяточник и что собственно для меня было бы гораздо выгоднее, помимо всех этих господ, купить курицу у ее первого хозяина за полтину — и ему было бы выгоднее, потому что тогда не наложили бы на него лишнего оброка; а еще бы выгоднее мне было, если б я ту курицу воспитал сам, кормя ее крошками со стола, которые бросаются.

Но как мне воспитать курицу? Я человек одинокий, квартира маленькая, поместить курицу негде и присмотреть за ней некому.

Вот, милостивые государи, если б пятьдесят семейств, которые живут в том доме, где я нанимаю, согласились устроить такую компанию на акциях, о которой я раз вам проговаривал, сочтите, сколько бы набралось крошек от обеда пятидесяти

семейств! Да куриный ряд можно было бы завести в таком доме! А сложиться нанять какую-нибудь старуху, чтоб она присматривала за курами, а приискать в доме какую-нибудь загородку для наседок, — все это безделица — по рублю с брата. Уж 50 рублей! А какая бы выгода! У всякого были бы свежие яйца, цыплята, хоть раз в неделю, курица в каждом семействе, и стала бы она не заложенного имения, которого деньгами поделились кулаки, повара, лавочники и взяточники! Подумайте, господа, об этой мечте, ведь она не совсем мечта.

P. S. Сейчас я от моих агентов получил радостное известие, что фабрика эмалированной посуды еще существует, но забралась куда-то в 16-ю линию на Васильевском острове и работает только по заказам. Помогите отыскать ее, господа.

Лекция 46

Цена припасов Кухонная сказочка о королевском луковом супе с приличным нравоучением

Грустно жить на сем свете, господа, — говядина, куры, рябчики — все дорого, особенно в счетах ваших поваров и экономов; но для вашего назидания должен я известить, что все эти прекрасные вещи можно получать и дешевле того, что вам ставят на счетах, особливо если вы подговорите постоянного поставщика, а именно:

Пару весьма порядочных пулярдок можно иметь, смотря по достоинству, — от 4 до 3 рублей за пару ассигнациями,

обыкновенную курицу — за 1 рублей 50 копеек,

пару — 2 рубля 50 копеек,

пару хороших рябчиков — от 1 рубля 50 копеек до 1 рубля,

пару тетерок — от 1 рубля 60 копеек до 1 рубля 50 копеек,

половину молодого барашка — за 3 рубля,

половину доброго теленка — за 6 рублей,

все на ассигнации.

А все грустно, господа, ибо все это надобно покупать, все надобно класть лишнее в карман продавца; а если б мы содержали у себя и кур, и баранов, и телят — нам бы обошлось вчетверо дешевле.

Чтоб рассеять грусть, сядемте за стол, разумеется за обеденный, и будем рассказывать друг другу сказки.

Хотите ли, я вам расскажу сказочку про *королевский луковый суп*? Слушайте ж — только, чур… смирно сидеть, не марать рукавов и к горшку не соваться.

В некотором царстве, в некотором государстве жил-был король, и поехал тот король гулять по черному бору; гулял, гулял, да и заблудился; как заблудился — на беду, и есть королю захотелось. Осмотрелся — видит перед собою избушку на курьих ножках, со стороны на сторону повертывается; от курьих ножек еще больше королю есть захотелось. Он постучался. Выходит ему навстречу старушонка.

— Чего тебе, батюшка? — спросила она.

— Да нет ли, так сказать, чего-нибудь из съестного? Проголодался я, бабушка, — отвечал король.

— Да нет, батюшка, ничего!

— Неужели таки ничего ровно нет?

— Нет, батюшка! Остались только хлебные корки, да кувшин воды, да луковиц десятка два, да масла на донышке.

— Хорошо и то, давай их сюда.

— Нет, батюшка, об корки зубы поломаешь, от луковиц слеза пробьет, да и запах неприятный, а водою не наешься. Посмотрю я на тебя, видно, ты сам знахарь, что моим снадобьем не погнушался; погоди же, я поколдую да из моих корочек тебе похлебку сварю, какая твоим поварам и во сне не снилась.

— Доброе дело, бабушка! — сказал король, вошел в избу и принялся замечать, как колдует старушонка.

Колдунья развела огонь во всю печку, наломала хлебные корки, и ну каждую насаживать на спичку; посадит, сунет в огонь, нагреет корку, маслом помажет и опять в огонь, опять маслом помажет, опять в огонь, — и таких было три приема, но все со сноровкою, так что ни одна корка не пригорела, а все только поджарились и подрумянились.

Когда корок набралась добрая тарелка верхом, колдунья чисто-начисто обчистила луковицы, отнюдь их не обмывая (как делают ленивые повара с зеленью, чтоб отделаться поскорее, и отчего всякая зелень обращается в траву); очистив луковицы, колдунья нарезала их ломтиками, положила их в кастрюльку с маслом, кастрюлю поставила на огонь и принялась шептать и *беспрестанно* помешивать, чтоб луковицы не пригорели; когда луковицы *пожелтели*, колдунья составила кастрюльку с огня, вывалила в нее корки и опять поставила кастрюльку на огонь, не переставая мешать ни одной минуты; так мешала колдунья кастрюльку на огне до тех пор, пока луковицы не *покоричневели*.

Когда луковицы *все равно покоричневели*, колдунья начала приливать в кастрюлю простого кипятка, *не переставая мешать*; потом накрыла крышкою и кастрюлю поставила в горячую золу, чтоб корки распустились. Затем колдунья еще помешала, бросила в кастрюлю щепотку соли да щепотку перца, попробовала, вылила в миску и поставила пред королем.

Король съел всю миску до дна, да спросил, нет ли другой, признаваясь, что ему никогда в его королевском дворце не доводилось кушать такого тонкого, вкусного блюда, хотя и каждый день ему подавали жареного павлина с канареечными яйцами под сахаром.

Король, говорю, заметил все, как колдовала бабушка, все записал на бумажке по порядку и, возвратясь во дворец, отдал ту записку своим кухмистерам и поварам, приказав настрого точь-в-точь по ней готовить.

Кухмистеры, прочитав записку, стали исподтишка посмеиваться и обижаться, что королю понравилось такое простое блюдо, которое последняя кухарка сварит. А вышло на поверку не то: ни разу кухмистерам не удалась луковая похлебка; то корки

пригорели, то лук пережжен, то так затвердел, что не укусить; никак им не довелось сделать все похлебку ровною, бархатною. Уж чего не выдумывали кухмистера, чтоб подсластить ее: подливали в нее и жижу из-под павлинов, и клали в нее кардамонов, и гвоздику, и всякие духи и сладости — и выходила микстура с малиновым сыропом.

Король сердился и бранил своих кухмистеров, говоря, что они, верно, ленятся мешать *не переставаючи* и не вовремя составляют с огня, — а кухмистеры отвечали, что, верно, у колдуньи такой заговор был, которого они не знают; послали отыскивать колдунью, но ее уж и след простыл.

Между тем записка о луковом супе сохранилась; не знаю, как она досталась знаменитому Апперу, который по ней делал опыты, и всегда удачно, — что и вам советую.

Только не забывайте, что отнюдь не должно заменять в этом супе простую воду бульоном — каким бы то ни было; суп потеряет всю свою тонкость. Хлеб можно употреблять и белый, и черный.

Какое же нравоучение этой сказки — спросите вы? Есть нравоучение, милостивые государи, и очень важное: «На кухне, как во всякой вещи, — главное дело в хорошей стряпне», или, применяясь к моим любимым стихам Буало в переводе графа Хвостова, мы можем сказать:

И корки, лук — простые все созданья
Нам могут нравиться в науке *кухнознанья*!

Лекция 47

Письмо доктору Пуфу от казака Луганского

К нынешней лекции я приготовил для вас, милостивые государи, нечто весьма утешительное. Мои поучения обратили на себя особенное внимание нашего знаменитого литератора, казака Луганского, и он счел нужным отнестись ко мне по сему предмету письменно. Я уже имел честь извещать вас, что мы сему замечательному писателю обязаны сохранением глубокого кухнологического мифа о похлебке из деревянного гвоздя, которого нравственно-кухонное значение я объяснил в подробности. Из письма казака Луганского я усматриваю в нем решительное направление к высшим тайнам кухнологии, тем более замечательное, что оно скрывается под юмористическою формою.

В будущую лекцию я сообщу вам, милостивые государи, мои исследования по предмету этого письма; на сей раз ограничусь замечанием, что в нем скрывается кухнологический миф высшего значения, недоступный профанам, но который для меня, доктора Пуфа, совершенно понятен.

Письмо к доктору Пуфу от казака Луганского

Милостивец наш и кормилец, господин штаб-лекарь Пуф!

Имени и отчества вашего не имею честь знать, а осведомиться нельзя — или осведомиться можно, по пословице: запрос в карман не лезет, да никак узнать нельзя, потому что изволите содержать почет свой в тайне. Притом же полагать должно, что ваша милость из немцев; а у немцев, сказывают, отцы есть, да отчества нет: что делать.

Вы пожаловали помянуть нашего брата мимоходом в «Литературной газете», поучая, како и како надлежит доспеть обед, и помянули, что много-де у казака Луганского в россказнях его стряпни кухонной либо столовой. Такой помин — все равно что раскланяться с человеком, отдать почтение; а посему и следует, сняв шляпу, поклониться. Исполать же тебе, немцу, за науку и за добрый помин.

Не припомню я что-то сгоряча, где и когда поучал приспешному художеству — а рад душой, коли так изволили вычитать. Поди ты! Голодной куме хлеб на уме; хоть ты оглоблю теши, а ей, чай, каждая щепка мерещится лепешкой. Стало быть, и мы что-нибудь да стоим; есть толк и в нас, толк всякого разбора. Вот, например, хоть Емеля дурачок мой[112] про лук, квас и толокно толкует; и таких поваренков, правда, может статься,

найдется у нас полтретья-десятка с походцем. Просим милости, чем Бог послал. Коли не зазорно будет немецкой чести вашей, так не пожалуете ли затертого толокна у Емели отведать в субботу, после бани; об эту пору и руки обмыты у него, хоть и пригоршней загребать, да насыплет, нужды нет.

Есть у меня и еще повар, почище Емели будет: денщик Корней Горюнов[113]. Щи, кашу, а под нужду и пирог состряпает; за вкус не берусь, а горяченько да мокренько будет. Но правду сказать, он, как служивый и походный человек, больше понаторел есть, чем стряпать; а холодное все-таки поудачнее горячего готовит: окрошку на квасу, тюрю на воде, даже первый сорт тюри, которую зовут — не при вас будь сказано — чертом[114], и болтушку постную сворочает разом.

Из женского полу никак одним-одна только повариха у меня прилучилась, из села Помелова, из деревни Вениковой, печет осиновые пироги с можжевельничком; посадит два, а вынет один, да и тот корова не ест. Она-то и похвалилась, когда мужа посылала украсть пшеничной мучицы, что небось-де никто не узнает: я такой спеку, что хуже ржаного будет.

Так ли, сяк ли, а если вы поучались от нашего брата, так оно не диковинное дело; слава богу, лет сорок на свете живем, покуда Господь грехам нашим терпит, и едим-таки день за день, не без того. А уж хозяйку мою не я учил, ей-богу, нет, а все, батюшка, вы; я вас, а вы ее; вот и круговая порука. Непонятлива она, что ли, аль уж так, по мирскому обычаю, не любит мужа слушаться, а только вы ей, сударь, свет дали, руки позолотили, пальцы посахарили. Ей, право, так; собрала в кучу все последние листки газеты, за весь год, да с ними и носится. Я говорю ей, что на первых листах добра много и картинки разные, и волк, и медведь…[115] «Сам ты, — говорит, — медведь; будь он при тебе, а мне отдай вот это». Изволишь видеть, все моя наука впрок нейдет! А ведь от меня же вышли и пресмешные статейки, как сами надоумили нас, хоть я такого греха за собой и не знал!

Крестьянское горло — суконное бердо[116] — все мнет; брюхо — не зеркало, что попало, то и чисто. А у нашего брата, разумеется, также губы не дуры, язык не сорочий хвост, небось разбирает. О первое апреля шутник один, из ваших же никак, из немцев, накормил было меня двумя пирожками, один с сеном, а другой с овсом; так укусить укусил — в него не влезешь, не угадаешь, что в нем, — а есть не стал. Ну, а ваши газетные пироги ел уже сколько раз, по милости вашей и по понятливости хозяйки своей, — и, слава богу, ничего; даже похваливал, чтоб ее приохотить, а она и пожеманится маленько, не мне, говорит, спасибо, а доктору газетному, это все он.

Так исполать же вам, милостивец наш, да с легкой руки вашей все бы нам пироги есть, да чтоб век блин не приходился комом! Говяжий чай перед вами; сырую говядину налить водой да выпить — это, стало быть, тот же пирожок с сенной трухой, а прочее-иное под руками хозяйки моей живет ладно; хоть и толокна с квасом под час не станет, упаси Господь, так с вашей наукой да с моей хозяйкой с голоду не опухнешь. Есть-таки, однако ж, и по вашей части такие блюда, что по усам потечет, а в рот не попадет; но это, видно, уж свойственное вам, по прозванию, надувательство. Это, видно, в такую силу, чтоб отваживать от стола незваных гостей. И то ладно. Не всякому скажешь, как говаривали старики наши: вот тебе Бог, а вот тебе двери; для милого дружка сережку из ушка, а незваному гостю поднес обиняком такую коврыжку, что взял в рот — и нет ничего; он и отворотит рыло.

За добрую науку вашу жить бы вам на блаженных островах макарийских, на сытовых реках, на кисельных берегах, на медвяных муравах! Век бы вам подавалась большая ложка, да турий рог в обхват, либо стопа петровская, орел[117]! В пирогах бы сидеть душеньке вашей, ровно в перинах, а в баню ходить, так мятным квасом пар поддавать, рукавичкой козьего пуху, словно рытым бархатом, умыватися!

Приставь, батюшка, голову к плечам, кормил по горло, накорми и по самый ус: дай поучительное слово о том, чтоб, например, шерсти не подавать во щах, а класть бы особняком, на тарелочку; кому сколько надо — сам возьмет. На вкус, на цвет мастера нет!

В. Луганский.

Лекция 48

Ученый комментарий на послание казака Луганского к доктору Пуфу Тюря Окрошка

Милостивые государи! Вас, без сомнения, уже поразило глубокое значение письма ко мне, доктору Пуфу, от казака Луганского. Вы, без сомнения, уже заметили эту чудную связь кухнологических мифов, столь конкретно и вместе столь абсолютно сформированных, эту трансцендентальную индукцию от феноменов кухни к ее прототипам и обратно, — но позвольте мне надеяться, что некоторые комментарии с моей стороны будут для вас не бесполезны. В столь важном деле всякое указание, даже ошибочное, — драгоценно.

Начнем сначала.

Автор кухнологического мифа начинает так:

«Милостивец наш и кормилец, господин штаб-лекарь Пуф!»

Замечайте, замечайте, милостивые государи! Глубокий кухнолог не называет меня доктором в вульгарном смысле, но лекарем — в трансцендентальном значении. Замечайте, замечайте! Одна моя знакомая старушка крепко жаловалась, что ее племянник до того заумничался, что к детям взял в учителя *дохтура*. «Добро бы он их, батюшка, — говорила она, — в аптекари готовил; а ведь известное дело, я, старая баба, это знаю, — дохтур одно, а ученье — другое. Да и что толку-то? Онамедни я ему как порядочному человеку: „Батюшка, — говорю, — ты такой ученый дохтур, — пропиши мне, сделай милость, проносное от пострела". А он и на дыбки стал, ухмыляется, говорит: „Я, сударыня-де, рецептов не умею писать". У меня так и руки опустились; я к племяннику: „Ну, уж хорош твой дохтур?" А племянник мне в ответ то и знай, что твердит: „Он, доктор, прав, доктор прав…" — „Нет, батюшка, — я говорю, — уж воля твоя, он не прав — коли дохтур, так знай пиши рецепты!"»

Я привел нарочно эту замечательную легенду, чтоб показать вам, как легка двусмысленность или, яснее сказать, *амбодичность* в таких случаях, и предохранить вас от ложных индукций. Ученый кухнолог очень хорошо знает, что я — доктор энциклопедии или кухнологии, что, как известно, одно и то же, — но он называет меня лекарем для того, чтобы выразить универсальную аксиому, о которой я вам часто упоминал, а именно: «Хорошая кухня есть лучшее лекарство!» Эту глубокую истину знаменитый кухнолог выразил одним словом: «*лекарь*» и, во избежание недоразумений, прибавил слово: «*кормилец*». Какая сила, какая сжатость, какая

тонкость в этих выражениях! Как будто слоеное тесто на языке!

Пойдем далее. Автор продолжает:

«Вы помянули, что много-де у казака Луганского в его россказнях стряпни кухонной либо столовой. Такой помин — все равно что раскланяться с человеком, отдать почтение; а посему и следует, сняв шляпу, поклониться. Исполать же тебе, немцу, за науку и за добрый помин».

Замечайте, замечайте, милостивые государи, глубокое, супердидактическое значение каждого слова. Кухня названа *стряпнёю* — весьма верно! Это выражение указывает на кухонную аксиому о том, что главное в кухне — добрая стряпня. Заметьте, что опытный кухнолог не говорит просто: *стряпня*, но прибавляет: *кухонная и столовая*, то есть не одна *кухонная*, но и *столовая*, чтоб показать, что есть блюда, которые готовятся на кухне, но есть и такие, которые приготовляются в столовой, как, например, соус к салату, разные подливки, закуски, окрошки, десерт, и проч., — и что должно в трансцендентальной кухне соединять знание того и другого.

Что следует такому кухмистеру? Общее почтение, что изображается сниманием шляпы. Кухнолог называет его немцем, чтоб намекнуть об обширных сведениях, нужных для сциентифическои кухонной экспериментации.

Но я спешу обратить ваше внимание на те места этого изумительного по глубине творения, где автор касается до основных элементов кухни и ее исторических эволюции.

«Есть у меня и еще повар, почище Емели будет, — продолжает автор, — денщик Корней Горюнов. Щи, кашу, а под нужду и пирог состряпает; за вкус не берусь, а горяченько да мокренько будет. Но правду сказать, он, как служивый и походный человек, больше понаторел есть, чем стряпать; а холодное все-таки поудачнее горячего готовит: окрошку на квасу, тюрю на воде, даже первый сорт тюри, которую зовут — не при вас будь сказано — чертом, и болтушку постную сворочает разом».

Прислушайтесь, милостивые государи, к этой горькой иронии над людьми, которые только едят и не знают, что и как есть и что значит: есть! — эта ирония вырвалась прямо из благородного, высокого негодования! этом замечательном периоде все имеет символическое значение:

Емеля, то есть Е-меля, — намекает о первой обязанности повара все *мелить*, протирать и хорошо смешивать.

Имя *Корней* — само собою понятно; оно означает *начало*, корень искусства, его младенческое автодидактическое состояние, которое весьма плачевно, что и выражено словом:

Горюнов.

Горяченько да *мокренько* — намекает на известные аксиомы кухни о том, что надобно подавать с пыла и остерегаться пересушки.

Наконец, автор обращается к предмету, который давно истощил внимание всех истинных кухнолюбов: вы догадываетесь, что я говорю о *тюре*! Автор решил наконец вопросы о сем загадочном предмете, и с сей минуты о нем не остается уже ни малейшего сомнения. Должно заметить, что здесь о тюре говорится в *абсолютном и конкретном* значении.

Вы понимаете, что такое тюря в абсолютном и конкретном значении? Нет! не понимаете? А я понимаю и вам объясню.

Здесь автор коснулся самых запутанных вопросов кухонной мифографики. Тюря в абсолютном значении, милостивые государи, — есть вся природа! Ибо вся природа есть смесь самых разнородных предметов, составляющая препорядочную тюрю. Оттого в тюрю, как в природу, может войти все, что угодно. Один ученый муж сказал: «Вино есть пиво, сваренное природою, пиво есть вино, приготовленное человеком». Мы с большим основанием скажем, тюря есть природа в кухонном мире, природа есть тюря в метафизической сфере.

Вы понимаете, какой свет проливается из сего начала на все дальнейшие консеквенции!

Оно указует на то, что настоящая кухня есть тюря, то есть смесь самая разнообразная, и вместе, что тюря есть прототип всех кухонных произведений. Это доказывается и этимологией слова; «тюря» происходит от древнего божества, которое носило имя *Тура*, или *Тюря*[118], — откуда известный *турий рог*, употреблявшийся на языческих пиршествах. На немецком языке сие слово означает частию *дверь*, то есть вход, начало всякого знания, частию — *тварь*, творение, как метонимия природы[119].

Тюря *в конкретном* значении есть блюдо, существовавшее даже прежде, нежели люди знали употребление огня, и тому неоспоримое доказательство: тюрю едят холодную. Окрошка есть также тюря — но другой сферы. Их химический состав может быть определен так:

Тюря в конкретном значении

Возьмите:

полфунта мякиша ржаного хлеба;

осьмушку мелкого сахара;

одну луковицу сырую, всего лучше испанскую;

столовую ложку французской горчицы;

щепотку мелкой зелени;

соли по вкусу.

Все разотрите как можно тщательнее, протрите сквозь решето, чтобы лучше смешалось, и разведите самыми лучшими кислыми щами.

Окрошка

Возьмите:

четверть сваренного соленого языка;
мясо с половины жареной курицы;
мясо с половины жареного рябчика;
мясо с половины жареного тетерева, —
все мелко изрубленное и протертое.
Четыре моченых яблока, очищенных и без семечек.
два круто сваренных желтка;
один огурец соленый, протертый;
половину испанской луковицы;
дюжину маленьких соленых рыжиков;
два соленых груздя;
ложку французской горчицы.

Все разотрите тщательно и протрите сквозь решето, чтобы составляло сплошную массу; прибавьте соли по вкусу и, если угодно, немного сахара и разведите хорошим квасом или кислыми щами. Увидите, что за объеденье!

Вот до каких важных результатов довели меня размышления над мифокухнологическим творением казака Луганского. Вы видите в сем творении, милостивые государи, подтверждение всех тех кухонных истин, которые я сообщал вам в течение сего года. Признаюсь, милостивые государи, я не могу не гордиться при мысли, что нашел в казаке Луганском столь ученого сподвижника на поприще гастрономии и что у нас одно и то же кухонное направление!..

Теперь тружусь я над разрешением важного вопроса, предложенного мне великим кухнологом в конце своего послания, о том, «как шерсти не подавать во щах, а класть бы особняком на тарелочку; кому сколько надо — сам возьмет». Для диссертации по сему предмету у меня собраны уже значительные материалы, которые будут вам сообщены в свое время!

Лекция 49

Гонители и их жертва Вопрос о жженке Классическая непьяная жженка • Еще нового рода жженка

Недавно, милостивые государи, один умный писатель изобразил положение несчастного человека, самого несчастного из всех несчастных. Он никому не сделал зла, а все его преследуют, и, что всего хуже: его гонят не враги, а люди посторонние; и гонят не раз или два в месяц, а каждый час, каждую минуту, гонят и терзают его повсюду, куда он ни покажется, и делом, и письмом, и словом; стараются все делать ему наперекор, оскорблять беспрестанно его чувства, насмехаются над всеми его убеждениями. И все эти страдания он должен переносить терпеливо, без малейшего ропота, — слушать самые оскорбительные для него речи, видеть самые несносные для него вещи, внутренно беситься, скрежетать зубами, а наружно не терять ни на минуту своей любезности, своего снисходительного внимания… таково его положение, таковы условия, в которые он поставлен природою.

К довершению бед этот человек, эта злополучная жертва всего мира, очень мил и любезен; эта любезность умножает его страдания; всякий старается затащить его к себе — чтобы хорошенько его помучить; часто жестокие страдания, которым его подвергают, невольно производят в нем тоску невыносимую, — он ни с того ни с того ни с сего краснеет, бледнеет, стараясь скрыть свое негодование, — тогда да его называют оригиналом.

Кто же гонители и мучители этого несчастного человека? Я скажу вам, вы их знаете; вот они:

Муж и жена, которые почти на коленях зовут вас обедать, — вы приходите — оба не в духе, за обедом начинают бранить лакея, повара, а наконец, и сами побранятся. Оригинал краснеет, бледнеет, старается дать другой смысл колкостям жены и грубостям мужа — и над ним же все смеются!

У новобрачных обед — они на иголках, молодое хозяйство еще не устроено, не все в порядке, — собравшиеся в гости начинают смеяться то над тем, то над другим, охуждать пятое и десятое; жена краснеет — муж бесится, — добряк хочет их утешить — и над ним же все смеются.

К числу гонителей и мучителей оригинала принадлежат:

Остроумные господа, которые перерывают важный разговор пошлою шуткою, подшучивают над отцом при детях или рассказывают при них соблазнительные истории.

Добрый малый, который с первой встречи напрашивается к

вам на дружбу и просит говорить ему «ты».

Попечительный папенька, который, показывая на детей, рассказывает вам очень умилительно, что он только *для них* берет взятки.

Добродушный папенька, который, когда в проигрыше, то сердит, а когда в выигрыше, то весел, объявляет о том детям и покупает им сластей и игрушек, как он выражается — для *жуировки*.

Лихой малый, который кричит и шумит для поддержания своей репутации и которому одна дама сказала: «Сделайте милость, не притворяйтесь; будьте просто трусом, и вы будете гораздо благоприличнее».

Добрый друг, который разносит по городу самую едкую эпиграмму или самую подлую клевету о своем искренном друге — так, чтоб только показать, что он с ним без церемонии.

Надоедала, который приходит к вам поутру, видит, что вам мешает, сам говорит, что вам мешает, а между тем сидит у вас часа четыре и не трогается с места.

Неуч, вроде того, который спрашивал у Пушкина, не принадлежит ли он к какой-либо литературной партии?

Другой неуч, вроде другого неуча, который спрашивал у того же Пушкина, кто, по его мнению, самый замечательный поэт в русской литературе?

Невежа, который входит к вам в кабинет, перебирает все, что у вас на столе, заглядывает в каждую книгу и в каждую бумагу.

Другой невежа, который ходит из комнаты в комнату, от окна к окну за людьми, которые не знают, как от него избавиться.

Милый молодой человек, который, видя замечательного человека, всячески старается показать ему, что не находит в нем ничего удивительного, или растягивается на креслах возле дамы, с которой едва познакомился, и играет ее опахалом.

Рассеянный сосед, который за столом играет на фортепьянах по вашему хлебу.

Откровенный малый, который в театре расспрашивает вас о смерти вашего сына или рассказывает вам малейшие подробности собственной своей болезни словно медику.

Деятельный чиновник, которому вы пришли объяснить ваше дело и который, не слушая вас, начинает сам его рассказывать и не дает вам выговорить ни слова.

Вопросительный знак, который несет всякую дребедень и пристает к вам с вопросами: не так ли? не правда ли? вы согласны со мною?

И проч., и проч., и проч., и проч., и проч., и проч.

Кто же, спросите вы, милостивые государи, этот несчастный,

у которого такая коллекция гонителей? Каждый из вас, милостивые государи, всякий образованный человек — и в особенности я. У меня есть своя коллекция преследователей!

Эти господа воображают, что если я их учу, как хорошо и здорово есть, то я непременно должен быть угодником их самых грубых страстей и разделять их полудикие наслаждения. Вы не можете себе представить, о чем ко мне эти господа ни пишут. В будущем году я сообщу вам мою обширную переписку вполне, а на этот раз прочтите из любопытства следующее письмо, на днях мною полученное из ***ской губернии:

«Милостивый государь!

Лекции ваши доказывают, что не всякий пуф есть пуф. Истинно полезное дело: от одного чтения их чувствуешь несказанное наслаждение, то есть едок готов улететь в Эмпирей; да нет, все-таки не улетишь, — а не улетишь потому, что г. Пуф говорит, да не договаривает. Вот, например, в 1-й своей лекции он преподал наставление изготовить обед дворянский, щегольской. В нашем уездном городе Иван Прокофьевич И… дает обед по случаю своих именин; обед изготовлен был по сказанному наставлению и вышел на славу, а все-таки в Эмпирей никто не улетел, — а отчего? Оттого, что не было приличного заключения, финала; а финал этот, как справедливо замечает приятель наш, Сидор Петрович К…, человек основательный и с большим вкусом, — есть *жженка*. Мы было решились поверить слова Сидора Петровича на одной вечерней пирушке и приготовили жженку: зажгли ром, погасили его шампанским, настоящим шампанским, лучшим даже известного бон-бон, — да дело вышло так, что два собеседника свалились под стол, а никто не улетел в Эмпирей. На другой день ходили все с больными головами и соглашались, что жженка не удалась. «Как быть, господа? — сказал я, — знаете ли что? Не отнестись ли к нашему благодетелю, доктору Пуфу?» — «А что, в самом деле, — подхватили приятели в один голос, — напишика ты письмо к нему; ты человек грамотный, и рука у тебя не дрожит, и почерк четкий. Напиши, напиши непременно».

И вот я, повинуясь голосу моих приятелей и собственному желанию, пишу к вам, прося передать нашу просьбу г. Пуфу. Да наставит он нас, как лучше делать жженку, и притом такую, чтоб улететь в Эмпирей

и голова бы не болела.

Если доктор удостоит нас ответом, то в благодарность я сообщу ему рецепт *настойки*, приготовленной одним нашим соседом, Кузьмою Иванычем П…м. Настойка удивительная, магическая. Представьте себе, вот какое обстоятельство: есть у нас некто Кондратий Силыч, человек с твердым характером; выпьет шесть стаканов пунша с кизлярскою, и ни в одном глазе. Но вся твердость его характера исчезает от одной рюмки сказанной настойки, которая сшибает с ног всякого, кого угодно.

Чудная настойка!

15-го ноября 1844.

Гурий Авивин».

Посудите сами, милостивые государи, каково мне было читать письмо такого содержания? прилично ли оно моему званию и моей персоне? за кого меня в самом деле принимают?

Долгом считаю уведомить г. Авивина, что он в совершенном заблуждении: я учу *есть*, а не *пить*, на питье же и без того много учителей найдется.

Что касается до *жженки*, то замечу, что она г. Авивину и его компании вовсе не прилична, ибо от *хорошо сделанной* жженки не улетишь в Эмпирей (в его смысле) и голова не будет болеть — следственно, и праздник не в праздник, а уж лучше ему держаться своей настойки — ближе к цели.

Жженка хороша в кругу людей деликатного сложения, которых веселит не столько жженка, сколько голубое пламя, которым освещается комната (ибо при делании классической жженки свечи выносятся), воспоминания юношества, что-то поэтическое и всякая другая подобная пустошь. Один пьянчуга, смотря на жженку, примолвил: «Ах молодежь, молодежь! что *лучшее*, то вы и жжете!» Действительно: в хорошей жженке почти весь алкоголь должен выгореть, и оттого жженка, сохраняя все качества вина или, лучше сказать, всю самую тонкую его эссенцию, между тем совсем не пьяна.

Вот рецепт непьяной жженки, которую, несмотря на ее *страшный* состав, могут пить даже дамы.

Возьмите:

две бутылки лучшего рома;

две бутылки мадеры;

одну бутылку портвейна;

одну бутылку шампанского;

свежий ананас, нарезанный;

какие угодно фрукты в водке, кроме вишен;

от 3 до 5 фунтов сахара по вкусу.

Имейте наготове серебряную суповую чашу и две серебряные же разливательные ложки, а равно серебряную или железную решетку из проволоки на ножках, стол высокий, что, если покрыть чашу решеткою, то решетка бы поднималась над чашею по крайней мере на четверть аршина. Решетка не должна закрывать все отверстие чаши, но в решетке должен оставаться сбоку *изъян*, в который бы могла проходить свободно разливательная ложка.

Вылейте в чашу две бутылки рома, зажгите и накройте чашу решеткою; на решетку положите сахар, так, чтоб он капал в ром в виде леденца. Оставьте гореть ром до тех пор, пока весь сахар не растает: тогда снимите решетку, влейте мадеру, портвейн, фрукты в водке и, наконец, шампанское; в это время надобно мешать беспрестанно, и *чем выше* вы будете поднимать ложку, вливая обратно в чашу почерпнутую жидкость, *тем больше* прогорит жженка. Когда жженка, уже несмотря на все усилия, перестанет гореть, тогда высыпьте в нее нарезанные ломтики ананаса — и жженка готова.

Иные под конец вливают в чашу два стакана самого лучшего и крепкого зеленого чая, что также не дурно.

При сем должно заметить, милостивые государи, что такая жженка не может стоить менее 20 рублей серебром, ибо вино должно быть хорошее. На эти деньги можно сделать и другую жженку, а именно: вот я знаю, у вас по соседству живет одна старушка, у которой все дрова вышли, а купить других не на что; пошлите к ней цену двух бутылок лучшего рома; в той жё улице есть девушка, которая прокармливает все семейство своею работою, она, выходя с шитьем на улицу, знобит ноги и может, простудившись, хлебнуть чахотку, — пошлите ей на теплые сапоги цену бутылки самого старого портвейна; недалеко оттуда живет молодой человек, у которого страсть учиться и который никак не может скопить денег на покупку «Латинского лексикона», — пошлите ему цену бутылки лучшей мадеры и французских фруктов.

Ананас можете скушать с своим семейством, чай и сахар выпить с друзьями, да с ними же распить на Новый год — почему не так! — и бутылку шампанского. Да не забудьте выпить и за здравие доктора Пуфа.

То-то славная жженка!

Лекция 50 (заключительная)

Общий результат лекций доктора Пуфа Влияние кухни на семейное счастие Важное известие о появлении в Петербурге русского трюфеля по Апперову способу • Желания на новый год

В нынешнем году я в последний раз, милостивые государи, имею честь беседовать с вами; в будущем году я вам сообщу самые замечательные письма из моей огромной переписки относительно кухонных предметов; смею надеяться, что эта переписка вам понравится еще более моих лекций, которые снискали мне общую благосклонность и столь лестную доверенность.

Целый год, милостивые государи, я прилагал попечения о благе ваших желудков — легко сказать! — желудков, то есть самых причудливых тварей в сем мире. И между тем могу сказать без самолюбия, ни один желудок не был обманут в своих ожиданиях; кому не нравилось одно, тот находил утешение в другом — наслаждения кухни так многочисленны, так разнообразны! Чудное дело! ни одна жалоба до меня не достигла; кто в точности исполнял мои наставления, тот никогда не заблуждался. Иные в моих лекциях обращали внимание только на рецепты, но были другие, которые изучили вполне теорию кухонного производства и, к величайшей досаде своих поваров и кухарок, уверились в следующей аксиоме, до которой я всегда старался довести моих слушателей: «*Можно есть дешево и хорошо, можно есть очень дорого и очень дурно*!»

Мне известно, что многие добрые хозяюшки по милости доктора Пуфа перевернули вверх дном свою кухню и не остались в накладе; до сих пор многие из них не могут надивиться, отчего *при меньших издержках*, из того же мяса, из тех же кореньев у них теперь на столе каждый день по крайней мере *хороший суп и хорошее жареное* — две самые важные вещи во вседневном обеде, не говоря о других маленьких сладостях между тем и другим; еще менее могут понять они, отчего их отцы, мужья, братья сделались гораздо милее со времени этого кухонного переворота; муж не ворчит, а с каким-то тайным любопытством садится за стол, ожидая, чему новому набралась хозяюшка от доктора Пуфа и чем она его полакомит; заметили даже, что с того времени дамы приобрели большой вес в семействе, — что мудреного! Женщина перестала быть существом, *которое надобно кормить*, но сделалась существом, *которое кормит*, — большая разница! Мужья и братья поневоле укротились, они ясно видят, что в руках жены или сестры судьба их желудков. Вот тайна, которую мы до

сих пор скрывали, боясь, чтоб мужья нам не сделали помехи, — теперь же, по милости кухни, жены держат мужей в повиновении, а этого нам всегда и хотелось по особой нашей преданности прекрасному полу.

Шутка — шуткой, господа, дело — делом. Доходили до нашего слуха следующие толки; говорили: «Что это такое? Как можно так заниматься едою? Стоит ли кухня такого внимания? Ведь это не литература, не поэзия? Был бы сыт человек — вот и все тут». Эти господа не поняли, в чем дело. «Был бы человек сыт!» — говорят они, да забывают прибавлять: сыт и здоров! А здоровье зависит от уменья есть — спросите об этом любого медика. Можно объесться и отравиться за два рубля, за полтину; можно выйти с легким желудком из-за обеда в 50 рублей. Все дело в уменье. Да и все это вздор, все обман, лицемерие! Что притворяться — человеку мало того, чтоб блюдо было сытно, — ему надобно, чтоб блюдо было и *вкусно*, — и не совсем по прихоти, а потому, что если блюдо вкусно, то и переваривается хорошо в желудке; в человеке есть врожденный инстинкт, по милости которого мы по отвращению, производимому в нас блюдом, догадываемся, что оно нам вредно.

С другой стороны, поверьте, господа, что кухня гораздо теснее связана с семейственным благоденствием, нежели как обыкновенно думают. Я боюсь на сем свете двух родов людей: голодных и тех, которые страждут дурным пищеварением. Этих людей может усмирить лишь благоразумная рациональная кухня и ничто более. Будьте уверены, что все эти, по-видимому, маленькие обстоятельства, как-то: хороший стол, меньшая издержка, здоровье, — действуют сильно на все наши семейные отношения; человек, хорошо пообедавший, меньше принимает к сердцу разные житейские огорчения; досада словно некстати, и прочее тому подобное падает на пол; хорошо пообедавшему лень за этою дрянью нагибаться, а будь он голоден, поднял бы с полу, и эта бы дрянь росла, росла — и выросла бы с доброго слона; в этом вся тайна семейного спокойствия.

У меня есть знакомые супруги, оба прекрасные люди и, кажется, сотворены друг для друга; одна между ними была беда: жена говорила, что довольно на каждый день трех блюд, а муж говорил, что необходимо шесть; только на этом спор у них стоял. Что же вышло? Начинали спорить о блюдах, а с досады заходил спор и о другом — лиха беда начать, а там и пошло, каждый день все больше и больше; кончилось тем, что нежные супруги возненавидели друг друга и разъехались; а чего больше жаль, что оба правы. Жена говорила: «Не по доходам иметь нам каждый день больше трех блюд!» А муж отвечал: «Если из трех блюд два

не удадутся, что у нас часто случается, то вставай из-за стола голодным, а когда шесть на столе, тогда если не одним, так другим наведешь». Я предоставляю вашей прозорливости догадку, чем бы и очень легко можно было помирить супругов.

Кухня — важная, едва ли не главнейшая часть домашнего хозяйства; у кого на кухне порядок, кухарка опрятна, посуда чиста, хорошо вылужена, у того и в целом доме порядок; кто знает толк в припасах — тот знает счет в деньгах; кто знает, как готовится кушанье, — к тому повар не подъедет с турусами на колесах; кто понимает физические причины, от чего бульон хорош или дурен, тот, право, образованный человек и годится на многое.

Не верьте, господа, тем жеманным дамам, которые готовы всегда не только хорошо, но даже сильно и очень сильно поесть, а между тем привередничают, говорят, что они не кухарки, что им неприлично заниматься съестными вещами, что это как-то странно, как-то нейдет к их воспитанию, к их нравственности, — им бы все сидеть сложа ручки, сплетничать, да перелуживать, да наушничать. Все это ложь, господа, ложь, от которой столько бед на сем свете. Узнается дело по следствиям, дерево по плодам; коли плод дурен, то знак, что само дерево дурно. Вот, примером сказать, немки и англичанки; они читают и Гете, и Шиллера, и Шекспира, то есть все то, о чем жеманные дамы едва слыхивали, и играют на фортепьянах, да и не одни польки и мазурки, а каждая немка, даже самого высшего сословия, с малолетства приучена хоть раз в неделю бывать на кухне и знать, что и как там делается. И что за жены, что за матери выходят! Будьте уверены, любезные маменьки, что иначе смотрит муж на жену, которая знает его и накормить и успокоить, и здоровье детей сохранить, и гостей угостить, и деньги за окошко понапрасну не кидать. Жизнь наша вся состоит из мелочей; крупные обстоятельства приходятся редко, да и они — другая история; счастлив тот, кто умеет устроить свою жизнь так, чтоб мелочи-то ему не обороздили, а шли бы как колеса в доброй машине; многое в жизни зависит от безделиц, когда эти безделицы цепляются за нас каждый день; у кого нет порядочного стола, у того жизнь не полна — и при деньгах он словно нищий.

Так не брезгайте, господа, кухнею и не обижайте ее понапрасну, а лучше вникните, отчего кухня существует между людьми — вместе с огнем, платьем, домами, печами и со многими другими вещами, которых нет между животными? Вот вам задача; поломайте-ка голову над нею, а потом уже приступите к оценке котлеток в папильотах.

Я не могу расстаться с вами, милостивые государи, не

сообщив вам весьма утешительной для меня новости: мои спасительные наставления о сохранении припасов по Апперову способу не пропали! *В Петербурге уже есть московский трюфель в бутылках, сохраненный по способу Аппера*! Вы в этом можете увериться, если зайдете в первый нумер Милютиных лавок. Там он называется «*трюфель в соку*». Покупая бутылку, опрокиньте на пробку и посмотрите на свет; чем чище жидкость, тем вернее, что трюфель хорош. Бутылка продается по 1 рублю серебром, — и трюфель очень, очень недурен, лишь тонкий знаток отличит его от французского; нечего и говорить, во сколько сот раз этот трюфель превосходнее трюфеля в масле, сушеного и других варварских приготовлений. Словом, этот трюфель так же хорош, как свежий.

Не знаю, кто решился на это предприятие, я ли его надоумил, или сам он прочел книгу Аппера, — но слава и честь предпринимателю: верный успех его ожидает и мои совет: не останавливаться на трюфелях, но обратить внимание на грибы, на дичь, на рыбу, на зелень, а впоследствии на говядину. Пусть предприниматель подумает, какой эффект он произведет в Петербурге, доставив сюда в бутылках *свежую навагу* или *свежие переяславльские сельди*! Гастрономы, не выезжавшие из Петербурга, не имеют понятия о таких диковинках! О! это будет, непременно будет! Предчувствие меня не обмануло! Я не умру, не увидев украинских волов в бутылках или в жестяных ящиках, спокойно путешествующих по московской железной дороге мимо лугов, привалов, падежа и прочих тому подобных приключений.

Я не знаю даже имени господина предпринимателя Апперова способа в нашем отечестве, но может быть, мой голос дойдет до него и он обратит внимание на следующие замечания, которые делаются от доброго сердца и с знанием дела:

1) Относительно трюфелей: примениться, когда вынимать трюфели из земли, — это главное; трюфель, как всякий другой плод, тогда сохраняет весь аромат, когда вовремя вынуть; не дозрел трюфель — меньше аромата, перезрел — тоже.

2) Вообще: выбирать самые лучшие бархатные пробки, по крайней мере в два вершка длины, отнюдь не мочить их, а жевать деревянной жевалкой, — словом, соблюсти все те предосторожности, которые описаны в нынешнем году «Записок для хозяев» в моих лекциях.

3) Испытать стеклянные пробки, заливаемые алебастром, — как привозятся сюда французские фрукты.

4) Обратить особое внимание на способ Апперова сохранения, более удобный и более дешевый, особенно для припасов в большом количестве, а именно на жестяные ящики. Этот способ

подробно описан в следующей книге: Collection Careme. Le Conservateur, contenant le livre de tous les menages par Appert. 5-e fidition, revue par MM. Prieur-Appert et Gannal. Paris — chez Dentu, libraire, Palais-Royal — 1842, in 8°. Все другие издания не столь полны и не содержат в себе весьма важных практических замечаний.

Наконец, 5) Храбро выставить на бутылках и ящиках: *русский трюфель, сохраненный по Апперову способу*, — можете прибавить, если угодно: *весьма одобренный знаменитым доктором Пуфом*, — позволяю, и не будете в накладе, ибо и мы нечто значим в ученo-гастрономической публике.

Засим прощайте, милостивые государи, до будущего года. Чего пожелать вам на новый год?

Во-первых, желаю вам называть каждую вещь по ее имени; много бед на кухне и в мире происходят оттого, что вещам дают такие названия, которые им вовсе не следуют: негодная бурда — фрикасе из дичи, взяточник — деловой человек, жареный топор — бифштекс, льстец и наушник — благонамеренный человек, засушенная корка — бисквит, лицемер и притворщик — нравственный человек, все это весьма опасные заблуждения.

Во-вторых, желаю вам хорошего аппетита, прилежного повторения моих лекций и исполнения их на самом деле.

Лучшего ничего не могу придумать.

Общая кухнология

<1>

Общая кухнология Переписка доктора Пуфа с разными известными лицами

1

Письмо автомата Эльфодора к доктору Пуфу

Я узнал тебя, муж знаменитый, — я узнал тебя! Напрасно ты хотел скрыться от моей благодарности! Образ твой напечатлелся в моей памяти, хотя рука моя и не приучилась еще чертить его; но верь, что всякий раз, когда я по заказу должен рисовать какого-либо великого человека, доктор Пуф невольно представляется моему воображению.

Помнишь ли первое наше свидание? Посреди шумного сборища, когда толпа дивилась моим математическим выкладкам, моим знаниям в натуральной истории и магии, моему искусству писать портреты, когда спрашивали: чего недостает мне, чтоб быть совершенно человеком? Тогда ты выступил из толпы и произнес торжественным голосом: «Одного! Эльфодор не знает, что такое есть!» Все были поражены твоим глубокомысленным замечанием, которое и меня заставило призадуматься. Меня учили и математике, и натуральной истории, и магии, и живописи, — но к чему мне все это, когда я не умею есть! Ты поднес к устам моим какой-то чудный состав, дивный запах трюфелей и рябчиков поразил мое обоняние — что может сравниться с моим восторгом! — но, увы! я вспомнил про утку, произведение славного Вокансона[120]*; она, правда, не знала математики, не умела рисовать, но она могла не только есть и пить, но даже переваривала пищу… Я понял, что, несмотря на все мои знания, я в сравнении с этою уткою — существо неполное! Она умела есть! — я не умею!*

Это открытие было для меня источником невыразимых страданий. Хотеть есть — и не уметь! Что может сравниться с этим мучением? Но я не похож на тех людей, которые сердятся, когда им рассказывают, чего им не достает; я сохранил к тебе, знаменитый доктор, живейшую благодарность, ты открыл мне глаза,

ты указал мне, к чему я должен стремиться. Часто в моем уединении, посреди труднейших математических выкладок я вспоминаю о тебе и стараюсь рассказать твои достоинства двум пустым алебастровым головам, которые по воле судеб или г. Родольфа[121] *(что, как ты понимаешь, для меня одно и то же) вечно висят передо мною на цепочках, но они не понимают меня, беспечно тянут в себя какое-то курево, которое под ними разложено, и не хотят и слышать о гастрономических таинствах! Несчастные! У них нет ни сердца, ни желудка! Оттого на все вещи они смотрят с особенной точки зрения. Когда-нибудь я сообщу тебе их курьезные замечания о разных предметах сего мира. Пустые головы под влиянием чада способны то видеть и говорить, чего никогда не попадет ни в какую другую голову. Но об этом после, — теперь же в знак моей благодарности я намерен предостеречь тебя от угрожающей тебе опасности.*

Ты не знаешь, может быть, что я не первый вышел из рук моего хозяина; многих он произвел прежде меня, но неудачно. Тщетно он набивал их хлопками, тщетно вставлял в их грудь самые тонкие, самые сложные пружины — автоматы оставались простыми куклами; они, правда, двигались, да без толка; один вместо рисованья чертил какие-то каракули, другой начнет рисовать слона, думаешь, дельно, а там сорвется пружинка — и кончит мышью; требуют Шиллера, а он размалевывает Выбойкина[122]*; о математике нечего и говорить: зададут выкладку о движении земного шара, а он, смотришь, подводит итог приходо-расходной книги о движении бумаг.*

Когда набралось с десятка два таких недоделок, хозяин решительно не знал, куда с ними деваться; день-деньской трещат, кривляются, нет от них покоя ни встречному, ни поперечному.

Долго мой хозяин бился с этими куклами; нет возможности ни унять, ни починить их; кончилось тем, что в одну несчастную минуту он вытолкнул их за дверь в надежде, что они как-нибудь да пропадут и тогда концы в воду. Вышло противное: недоделанные куклы пошли по свету, нашли себе протекцию, втерлись в дома, переженились, народили детей — и пируют теперь как ни в чем не бывало; даже иные — не досадно ли это? — говорят, даже научились есть, — словом, точно как будто люди! Лишь по одному признаку их можно узнать:

они терпеть не могут человека, завидуют ему и стараются всеми силами вредить. Им бы хотелось, чтобы только и житья было на свете, что куклам беспутным. Доктор, ты им как бельмо на глазу, и они решились во что бы то ни стало погубить тебя; берегись их, у них огромные связи: они в дружбе с поварами, дворецкими, экономами, кухарками, словом, со всеми теми господами, которые или заставляют объедаться, или сами объедают; а эти господа не шутят. Берегись их, знаменитый доктор! Они тем более опасны, что скрываются под самыми разнообразными видами; есть между ними и ростовщики, и меновщики, и взяточники, и даже филантропы, все люди очень нравственные, верные супруги, попечительные отцы семейств, почтительные дети, — только и говорят, что о добродетели и о нравственности, — не верь — загляни вовнутрь: лишь хлопки да пружинки; осмотри снаружи: лишь широкие карманы. Все народ ловкий и дельный: солгать и обмануть им — как стакан воды выпить; платок у тебя из фрака вытянет, а сам смотрит тебе в глаза с умилением.

Хорошо еще, что они считают меня за собрата, сообщают мне разные свои проделки, разные домашние тайны, семейные письма и во многих случаях просят моего совета или при мне адресуются к пустым алебастровым головам, моим постоянным собеседникам.

Нет более сил мне, честному автомату, терпеть такое бездельство и лицемерие; пора этих кукол вывести на свежую воду. На сей конец посылаю тебе пук их подлинных писем; по ним узнаешь, кто враги твои и какие меры ты должен принимать против этих хлопчатых злодеев.

Прощай, любезный доктор, до следующего письма.

Твой верный друг

Автомат ЭЛЬФОДОР.

2

Кухнология собственно

Взгляд на мороженую живность вообще и на индеек в особенности

Существенное различие между обитателями юга и севера состоит в том, что первые не едят замороженной живности, а

вторые едят ее.

Это обстоятельство, имеющее столь значительное влияние на общественные нравы, доселе было выпускаемо из вида нашими кухнологами, которые преимущественно обращали внимание на южную кухню, то есть, попросту сказать, без зазрения совести списывали блюда из иностранных поваренных книг; тогда как, стоит пройтись по рядам, особенно перед святками, и посмотреть на величественную картину замороженных свиных туш, поросят, индеек, пулярдок и проч., чтоб убедиться в необходимости совершенно особой теории по этой части, которой нельзя почерпнуть из иностранных поваренных книг по весьма любопытной причине: в них ничего не говорится о средствах приготовлять замороженную живность.

Должно заметить, что во многих местах у нас замораживают превосходно. Преимущественно замораживают скотину тотчас по освежевании — это лучший способ; даже рыба, убитая в хвост и в то же мгновение на морозе окунутая в воду и замороженная, может равняться вкусом со свежею рыбою, если только были приняты надежные меры при отмораживании.

На этот важный предмет я обращаю все внимание моих читателей. Часто жалуются, что мороженое мясо жестко, невкусно; это знак только того, что оно *худо было оттаяно* или отморожено. Вот в чем дело:

Всякий знает, что мороженое мясо должно класть в холодную воду, но этого мало, необходимо следующее:

1-е. Вода должна быть так холодна, чтобы в ней даже были искорки ледяные.

2-е. Не вынимать из воды живности до тех пор, пока мясо в воде не покроется толстым слоем льда; этот лед должно отбить и снова положить мясо в холодную воду, ибо часто образуется вторая корка — знак, что мясо *внутри* еще не совсем оттаяло.

3-е. И оттаянное совершенно мясо еще нельзя тотчас употреблять на кухне: оно будет жестко не потому, что оно мороженое, но потому, что оно *свежее*, почти *парное*. Оттаянную, например, индейку повесьте предварительно к потолку, по крайней мере *дня на три*, как бы свежую, и тем дайте ей не только обсохнуть, но и *умягчиться*. Это очень важное обстоятельство для сохранения нежности индейки.

Затем советую поступать следующим образом:

Выньте из индейки грудную кость, не портя кожи; если где разорвалось, зашейте ее ниткой.

Сделайте *сырую* начинку из:

полфунта телячьей печенки;

одной телячьей почки с жиром;

мозга из трех костей говяжьих;
фунта соленого шпека;
20 маленьких луковиц;
2 чесночных половинок;
чайной ложки перца. Все протертое.
Можете к сему прибавить, если хотите:
или полфунта трюфелей,
или — каштанов,
или — орехов,
или — фисташек.

Половину трюфелей или каштанов (вареных) изотрите в ступке; остальные положите целиком.

Смешайте все хорошенько с начинкою; отложите три столовые ложки начинки для сделания соуса (для чего к этой смеси прибавляется сок из-под жареного и припускается на легком огне).

Остальную начинку вложите под кожу индейки, зашейте, обложите ее пластинками шпека, луком и зеленью; заверните в намасленную бумагу и держите на легком огне в кастрюле часа два; потом снимите бумагу, выдерните нитки и суньте индейку в полымя, чтобы она зарумянилась; тогда подавайте, присоединив к ней особо в подливнике вышеописанный соус, и будьте спокойны насчет последствий.

<2>

Донесение поваренка Беседа двух алебастровых голов по поводу доктора Пуфа Пулярдка доктора Пуфа • Кулинарный эконом на рубрике

Доктор Пуф спокойно сидел в своем столовом кабинете и прилежно занимался опытными исследованиями над откормленною пулярдкой, когда с кухни прибежал поваренок.

— Беда! горе! — вскричал он своему наставнику. — Знаменитый доктор! посягают на вашу славу! осмеливаются вам противоречить! осмеливаются спорить с вами!

— Мой друг! — отвечал знаменитый доктор своим обычным важным тоном и не оставляя исследований над пулярдкою. — Мой друг! Ты еще молод и не знаешь, что говоришь. Кухня есть такое безмятежное царство, в котором не может быть партий, ибо спорить о кухне странно, смешно и неприлично; цель кухни так возвышенна, что здесь полемика не может иметь места и обращается в посрамление тому, кто ее начинает. Следственно, мой друг, ты не знаешь, о чем говоришь.

— Выслушайте меня, знаменитый доктор, — вскричал поваренок в отчаянии, — дело не шуточное! Вам известно, что у вас много врагов; кухарки, повара, экономы устремили на вас раскаленные вертела и грозятся масляными сковородами; есть господа, которые хотят уверить честной люд, что они изобрели кухню, когда я достоверно знаю, что они ни кухни, ни пороха не выдумали, и по весьма ясной причине, потому что и то и другое выдумали вы, знаменитый доктор…

— Все это очень хорошо, и твои правила делают тебе честь, но все-таки я не вижу, из чего было меня беспокоить и прерывать мои занятия. Сам ты посуди, могут ли до меня достигнуть тупые шпиговки врагов моих. Будь спокоен: доктору Пуфу стоит сказать одно слово — и противники его умолкнут.

— Этого мало, знаменитый доктор, — распространяются ереси и расколы, самые пагубные для нашей науки. Уверяют, например, что *белый соус* есть не иное что, как *velouté*, а *испанский соус* — не иное что, как *красный*. Выносимо ли это?

— Мой друг! Если я должен поправлять ошибки всех тех, кто не знает ни французского, ни русского языжа, то мне не останется времени на мои кухонные наблюдения. Ты знаешь из моих уроков, что *белый* соус есть то, что французы называют roux Ыапс, а *красный* то, что французы называют sauce brune. Для velouté у нас слова не было, и я приискал для него весьма счастливое и верное название: *бархатный соус*. Состав бархатного соуса, а

равно и *испанского*, превосходно изложен в моих лекциях прошедшего года. Перечти их еще раз, вразуми, наставь заблудшихся и не беспокой меня более сплетнями, которые не заслуживают ни малейшего внимания. Могу ли я войти в разговор с такими людьми, которые не могут отличить белого соуса от бархатного, которые не знают азбуки поваренного искусства?

Поваренок, проникнутый до глубины сердца величием доктора Пуфа, возвратился на кухню, а доктор снова обратился к пулярдке.

Но он еще не успел дойти до костей, когда снова его ученые занятия были прерваны. Принесли письмо от знаменитого автомата Эльфодора. Оно было следующего содержания:

Почтенный друг и знаменитый доктор!

По дружбе и по обещанию я спешу сообщить тебе происшествие, до тебя лично относящееся и которое, по моему мнению, заслуживает твоего внимания.

Вчера у нас было много посетителей; мои вечные собеседники, две алебастровые головы, так наслушались и наболтались всякого вздора, что под вечер пришли в какое-то раздражение. Со мной они не говорили ни слова, потому что сердятся на меня после моего письма к тебе, но зато принялись болтать между собою без умолка, полагая, по свойственной им пустопорожности, что их никто не слышит.

— Так-то! — сказала одна алебастровая голова.

— Так-то! — отвечала другая.

— Капут доктору Пуфу!

— Капут доктору Пуфу!

— А трудно!

— А трудно!

— Чем бы насолить ему?

— Чем бы насолить ему?

— Я вижу, что мы совершенно согласны друг с другом.

— Я вижу, что мы совершенно согласны друг с другом.

— Я думаю, что всего лучше перепечатать все то, что доктор Пуф уже напечатал, а притом побранить, чтобы не догадались.

— Я думаю, что всего лучше перепечатать все то, что доктор Пуф уже напечатал, а притом побранить, чтобы не догадались.

— Не дурно!

— Не дурно!

— А если догадаются?

— А если догадаются?

— Всего лучше поступить с благородною решительностью и откровенностью: прямо обещать все то, что доктор Пуф в прошедшем году уже напечатал.

— Всего лучше!

— Доктор Пуф везде применялся к здешней местности, климату, быту, образу жизни…

— Будем обещать то же…

— Доктор Пуф учил в своих лекциях, как составлять списки блюд…

— Будем обещать то же…

— Доктор Пуф в описании блюд всегда соображался с временем года…

— Будем обещать то же.

— Доктор Пуф начал с того, что объяснил приготовление бульона и главных соусов, из которых делаются все другие…

— Будем обещать то же.

— Доктор Пуф настаивал о необходимости избегать сколь возможно всяких специй и сохранять мясу и овощам их натуральный вкус.

— Будем обещать то же.

— Доктор Пуф наполнил три нумера объяснениями Апперова способа сохранения припасов…

— Будем обещать то же…

— Доктор Пуф изложил подробно приготовление английских плум-пудингов и минцпайзов… [123]

— Будем обещать то же.

— Виват, промышленность!

— Виват, промышленность!

— А чем бы отличаться, чтоб не тотчас узнали?

— Правда! для этого хорошо бы не знать ни французского, ни русского языка.

— Прекрасно! вместо поваренный или кухонный, хорошо сказать: кулинарный — это будет и ново и бестолково!

— Рубрика — латинское и французское слово, значит просто заглавие и оттого употребительно только в выражении под рубрикою, то есть под заглавием; что мы поручаем кому-нибудь редакцию рубрики — это будет еще бестолковее.

— Вместо буквально можно сказать литерально, по крайней мере тут не будет смысла.

— Кухмистера можно пожаловать в кухмийстера, по орфографии кухарок.

— Слово живность по-французски должно значить fumets[124]

— Точно так! виват безграмотность!

— Так капут доктору Пуфу.

— Капут доктору Пуфу!

С сими словами алебастровые головы закачались на своих цепочках и погрузились в сладкие мечты о том, кому бы поручить исполнение своей тонкой хитрости, а я поспешил уведомить тебя, почтенный друг, об угрожающей тебе опасности и с своей стороны не оставлю и впредь доводить до твоего сведения, что услышу в беседе алебастровых голов.

Автомат Эльфодор.

Прочитав это письмо, доктор Пуф призвал поваренка.

— Я догадывался недаром, — сказал доктор строгим голосом, что ты не знаешь, о чем говоришь. Ну о каких врагах ты толковал? Что это за враги? Никто и не думает ни спорить, ни прекословить, а намереваются просто они перепечатать то, что я в прошедшем году напечатал, повторить то, что я в прошедшем говорил, — в добрый час, это ведь им не впервой! Это показывает благородное рвение и любознательность этих господ: они хотят распространить и утверить мое учение, пройти по моим лекциям зады с читателями — очень полезно, делает им честь, а мне удовольствие! Я не только не намерен препятствовать их похвальному намерению, но, напротив, для пользы кухонной науки поручаю тебе поучить переводчика и русскому и французскому языку, чтоб он не занес такой околесной, которая обратится в нарекание и почтенному автору кухонных статей, и всей кухне; ты сам знаешь, кухонные статьи переводить совсем нелегко: тотчас попадешь в редакцию рубрики и из запаха сделаешь живность; сам посуди, что пользы будет, если статья написана на французском языке знающим человеком, у которого и я готов поучиться, а переводчик такой испечет из нее блин, что хоть в стену бросай. Ведь это не безделица — тут может пострадать кухонная репутация по милости плохого переводчика, который, может быть, воображает, что переводит так же легко, как перепечатывает чужое. Научи его, друг любезный, помоги и наставь — ведь ты порядком у меня навострился над сковородами. Впрочем, это все не в укор тебе, чумичка, я ценю твое усердие, и в награду, когда у меня будут достойные меня противники, я тебе позволю предложить им дуэль — *на*

котлетах!

Поваренок удалился; доктор Пуф обратился к пулярдке, куда и мы за ним обратимся.

Как была приготовлена пулярдка доктора Пуфа

Доктору надоели все чиненные пулярдки каштанами, трюфелями и прочими снадобьями, и он счел нужным предпринять другого рода опыты приготовления живности.

Мороженая пулярдка была оттаяна и выдержана надлежащее время. Засим доктор отдал следующие приказания:

Пулярдку припусти в кастрюле с маслом.

В кастрюлю влей: стакан белого вина и столько бульона, чтоб пулярдка была им совершенно покрыта; прибавь соли, немного перца, петрушки с сельдереей и одну луковицу.

Вари час на легком огне, так, чтоб бульон не доходил до вскипа.

Вынь пулярдку из кастрюли; из оставшейся жидкости сделай соус, сбивая ее с мукою и маслом.

Часть этого соуса отлей и сбей ее с одною столовою ложкою тертого пармезана.

Остальную часть соуса смешай с равным количеством (на меру) тертого пармезана же; этою смесью облей пулярдку, закрой ее крышкой и поставь ее в печной шкаф, где держи до тех пор, пока вся жидкость на ней не обсохнет и не зарумянится.

К пулярдке подай вышеописанный соус особо.

Доктор Пуф скушал пулярдку всю без остатка, чего желаем и почтенному читателю.

Кулинарный соус

Этого странного блюда не рекомендуем нашим читателям, потому что оно очень плохо и бестолково, но описываем состав его лишь курьеза ради.

Возьмите:

Полфунта выдранных из забытой книги печатных страниц.

Листа два новых печатных же, — где случится с спроса, а лучше без спроса.

Прибавьте:

24 ошибки против русского языка;

столько же против здравого смысла;

столько же иностранных невпопад переведенных слов;

полсотни опечаток.

Перемешайте хорошенько, разделите на рубрики, посыпьте сверху несколько более или менее известных имен, припустите в типографских чернилах на тряпичной бумаге, и у вас выйдет настоящий *кулинарный соус*…

<3>

Переписка доктора Пуфа Беда с поварами Беда с малолетними сиротами

Письмо к г. Пуфу

Дошло до меня, государь мой, что Вы человек умный и к тому ж из ученых. Слухом земля полнится, мой батюшка. Племянник мой Василька носит ко мне Ваши листки, он читает, а мы со смеха помираем. Уж куда смешных и дурных людей Вы описываете; ведь урождается же такое племя на свете; а, правду сказать, и дельное у Вас есть; иное блюдо Вы так изъясняете, что, с позволения сказать, индо слюнки текут; то беда, что раз удается, а другой раз нет; знаю, что не Вайса вина, да народ-то у нас такой. На первый раз сама смотришь, чтоб точь-в-точь по Вашим словам блюдо изготовили — и препорцию бы сохранили, и вовремя бы поставили, и вовремя бы вынули, — вот и выйдет сладость такая, что и сказать нельзя; на другой раз спросишь у повара: «Помнишь, как в первый раз делал?» — а он в ответ: «Как, матушка, не помнить?» И положишься на него, как на толкового человека; подадут на стол, ан глядь: одно переложил, другое не доложил, третье совсем позабыл; то переварил, то не доварил — то же блюдо, а уж совсем не то. Не знаете ли, батюшка, средства против такой беды? Знаю, что оно трудно, да Вы человек ученый, должны знать, как во всяком деле извернуться; я чаю, об этом и в книгах писано. А то посудите сами, на что это похоже: раз повар сделает хорошо, а в другой раз худо; ведь тут уж, батюшка, Ваши рецепты не помогают. То-то и есть, Вы народ ученый, что и хорошо сделаете и то не доделаете. Утешь старуху, батюшка, научи, как сделать, чтоб повар всегда хорошо готовил. Ведь не сидеть же мне над ним и не читать ему каждый раз твои записочки; на то он повар, да оно и не совсем-то прилично: я сама барыня, поесть сладко все-таки хочется.

Да не эта одна беда у меня, мой отец, есть и другая, только скажу тебе ее по секрету, смотри не выдай. Видишь ты, мы с моим сожителем Селиверстом Афанасьичем держим под опекою малолетних мал-мала меньше, — даже и не сродни нам, а так, добрые люди нам помогли. А пришлось оно кстати: мы-то сами по себе уж

куда недостаточны, а у малолетних, благодаря Бога, за молитвы родителей наших, имение весьма немалое. Ну, тут уж нечего говорить, ты сам, батюшка, человек умный — житейские дела знаешь. Мы и домком завелись побольше прежнего, и столом получше прежнего, и платье уже не такое ношу, как бывало, — все, как говорит Селиверст Афанасьевич (он балагур такой), все говорит, путем бескорыстия. Не думай, однако, батюшка, чтобы тут было что зазорное, — нет; все дело порядком ведется, всякую копейку записываем, так что иголки не подпустишь; уж куда мой Селиверст Афанасьевич мастер на эти дела; как начнет счеты сводить да отчеты изготовлять, так, батюшка, скажу тебе, животики надорвем, — что трюфели жалует, вот что хочешь, а чтобы каждый день у него какое блюдо с трюфелем было, да с самым лучшим, французским, и я от того не прочь. А ты знаешь, мой батюшка, что трюфели-то кусаются. Как тут быть? Нельзя же в отчете показать, что трюфелей для малолетних на столько-то; уж мой Селиверст Афанасьевич, человек тонкий, и лекарей распрашивал, так-эдак стороною: «Что это я слышал, — говорит, — какой-то новый медик в Англии, али в Шпании появился и толкует, что надобно детей трюфелями кормить? Не будет ли это полезно для моих сироток? Ничего для их здоровья не пожалею».

Так нет, мой батюшка, лекаря, провал их возьми, в догад не взяли, а наотрез отвечали, что такого средства они по науке своей никогда не слыхали, да вряд ли и услышат. Посмотрел на них Селиверст Афанасьевич, плюнул, да прочь пошел. «Нет, — говорит, — что в тонкости пускаться. То ли дело путем бескорыстия». Да взял в отчет и выставил вместо трюфелей «мыла для малолетних на столько-то». А там уж и пошел, да все так натурально: мадеры для ванны малолетних, столько-то анкеров; карета двуместная для прогулки малолетних; четверка вороных жеребцов для выезда малолетних и посещения родственников. Иное не так натурально приходилось, так немного подправили; что на учителей, лекарей, книги, бумагу, карандаши пошло — о том и говорить нечего; но вот понадобились Селиверсту Афанасьевичу беговые дрожки; ну, разумеется, на что они сиротам? Селиверст Афанасьевич не долго думал. «Что, — говорит он за столом, — Пашинька, уж кажется, начинает препорядочно на фортепьянах играть

(а Пашеньке всего-то 6 лет) — надобно ей рояль купить, да на славу купим, английский рояль». Я смекнула, в чем дело, и подтакнула. Селиверст Афанасьевич, не мешкая, записал в отчет: «на рояль для малолетних две тысячи рублей». Что ж? ведь в самом деле рояль купил, а с ним и беговые дрожки; рояль и теперь стоит, кто хочет, смотри, вся бронза новая и выполирован на славу, — одно жаль, как кто попробует, так звука нет, а шипит только, — мы говорим, что расстроился немного от погоды, а так смотреть на него — загляденье! Селиверст же Афанасьевич, шутник такой, прозвал с той поры дрожки роялем; так и говорит: «Заложить-ка мне рояль!» — но к дрожкам понадобился рысак. Селиверст Афанасьевич задумался, и ну просматривать отчеты, какой науки в них еще для малолетних не показано, — а чего? Итак наук было показано тьма-тьмущая, — если б детей всему тому учить в самом деле, так они бы с ума сошли, — что было бы толка? Долго просматривал Селиверст Афанасьевич, наконец хватил себя по лбу, — нашел, говорит, Васюта, рысака; есть какая-то, говорят, модная наука — имнатика, что ли, — всех ей учат, вот и в пансионах везде, — как же нашим сироткам быть без имнатики? Сказано — сделано, — поставил он в столовой столб такой скользкий, веревок навешал — это-то, вишь, и называется имнатикой, да в этот же день двухтысячного рысака купил. Да и, шутник такой, учителем его прозвал; так-таки и говорит: «А заложите-ка мне учителя в рояль!» — балагур, право!

Это все, батюшка, на порядках; да вот что худо: семья у нас большая, малолетних человек шесть, да при них дядьки, да няньки; ну где на такую ватагу тонкое блюдо изготовить? Вот хоть, примером сказать, изготовили мы по твоему совету индейку с каштанами, объеденье, да ведь индейка не весть какая; ну, взял Селиверст Афанасьевич, взяла я, да двоюродный братец, да свояченица, да два племянника, да невестки, да дядька один, который поближе сидел, обжора ужасная, а дети только глазами похлопали да хлебцем закусили. Так и зачастую, и сиротки уж к этому приучены; оно бы ничего, и доктора говорят, что диета детям очень полезна, наши же сиротки все такие худые, слабые, да и жадны ужасно, а потому мы очень соблюдаем их диету. Но вот что, говорю, худо: на днях приехал сюда родственник малолетних; из приличия нельзя было не пригласить его

обедать. Сел он возле Сенички; подают каплуна (у нас чудные каплуны, я сама их к делу изготовляю и откармливаю); вот родственник-то и говорит Сеничке: «Хочешь, мой друг, я тебе на тарелку положу?» А Сеничка в ответ, знаете, ребенок глуп: «Нет! нам нельзя, это тятенькино кушанье!» (они зовут Селиверста Афанасьевича тятенькой). Родственник посмотрел на нас такими глазами, как бы хотел нас съесть вместо каплуна. Хорошо, что Селиверст Афанасьевич не потерялся, говорит: «Он все что-то, мой дружок, хворает, и многое ему вредно, так чтоб он не просил, ему и говорят часто, что подают кушанье только для тятеньки». Родственник на этот раз успокоился; но ведь не всегда так счастливо с рук сойдет, а мы люди с амбицией и молвы боимся. Не можете ли, батюшка, научить средству, чтоб иное блюдо было только для нас, а казалось бы, что оно для всех, особенно для малолетных сироток? Очень бы одолжили, отец мой.

Вам всегда покорная ко услугам

Василиса Тенешкина.

Примечание. Доктор Пуф, по свойственному ему величию души, оставил это письмо без ответа.

<4>

Переписка доктора Пуфа Русские блюда Необходимость предохранить их от забвения • Кухонная география • Эклектическая кухня • Китайское блюдо • Воззвание доктора Пуфа к любителям кухни

Милостивый государь!

Дошло до сведения моего, что Вы намерены заняться кухонною географиею, то есть сообщить нам разные блюда разных народов, так чтоб мы, не выходя из-за стола, могли съездить и во Францию, и в Англию, и в Испанию, и, пожалуй, в Китай? Все это хорошо, но, кажется, начали Вы не с того конца. Верно, Вам самим, почтеннейший доктор, не раз случалось обратить внимание на печальное состояние нашего русского старинного стола. А не дурные были у нас кушанья! Вот уж тридцать лет с лишком живу я в Петербурге, а до сих пор не могу забыть русской кулебяки, суточных щей, солянки, борща, блинов, расстегаев, подовых пирогов, кудрей и проч. и проч. Наведывался я здесь в так называемых русских трактирах, — по имени все есть, а на деле — не тут-то было. Щи и кулебяки еще держатся, хоть с грехом пополам; но спросите солянку, вам подадут какое-то недоделанное фрикасе, намешают не весть чего, посыплют петрушкой да обложат ломтиками лимона, от которых только горечь, и уверяют, злодеи, что это и есть настоящая солянка; о кудрях и не поминай, слыхом не слыхивали; подовые пироги сделались баснословным мифом; вместо них подадут вам какие-то патипати, хоть в стену бросай. Можно сказать утвердительно, что во всем Петербурге не сыщете настоящих подовых пирогов, ни даже настоящих блинов. Да еще туда же, обижаются, «мы-де французский стол держим!» Почему не так — подавай французский стол! Что же выходит? Ужас сказать. Бульона варить не умеют, а нальют на тарелку водицы да уверяют, что это тонкий французский суп; бифштексом у них называется засушенная корка, которой не только проглотить, да и раскусить нельзя; а там и пойдут рагу да фрикасе такие, что даже смотреть-то на них совестно. Словом, нынешние повара старинным русским кушаньем пренебрегают, а до французского стола не дошли, и когда дойдут, неизвестно; между тем наши

старинные кушанья забываются, а скоро и совсем пропадут. Жаль, очень жаль! Не грех бы Вам, почтеннейший доктор, позаботиться о таком деле! Кто, если вы не вступитесь, в состоянии у нас основательно им заняться? Читал я наших так называемых кухарок и хозяек[125]*, к стене не прислонишь; все слова на воздух: читаешь название русского блюда, ан выходит, что тут какой- то изуродованный французский соус; нет опытности, нет знания, нет основательности.*

А малороссийские блюда? Кто в Петербурге знает, что такое вареники, галушки, кникт с маслом, путря с молоком? Все это достойно Вашей любознательности, почтеннейший доктор, — и лучше и душеспасительнее было бы Вам прежде, ли Вы заглянете в испанскую, китайскую, а чего доброго, и в африканскую кухню, сообщить нам сведения о нашей старинной русской кухне и сохранить от полного забвения наши вкусные народные блюда. Все это не в укор Вашей честьи будь сказано, почтеннейший доктор, ибо я Вас душевно уважаю и вполне разделяю мнение публики о том, что Вы наконец открыли нам глаза и доставили средства знать и понимать, что делается на кухне и отчего стол бывает дурен или хорош! Но чем выше ваши за-слуги, тем выше и требования Ваших многочисленных почитателей!

Честь имею быть, и проч.

Иван Торопилин.

Чиновник 7-го класса.

Ответ доктора Пуфа

Письмо Вашего высокоблагородия я читал с большим вкусом и приятностию; очень, очень хорошо изготовлено; есть в нем и дело, и перца в пропорцию, и подслащено на порядках. Вашими замечаниями я не могу оскорбиться, а, напротив, упрек Ваш принимаю к сердцу и к желудку, хотя Вы и находитесь в некотором заблуждении относительно нашего предмета.

Я совершенно согласен с Вами в необходимости обратить особое внимание на старинные наши блюда и питаю к ним глубокое уважение, но из этого не следует, чтоб я для них забыл о кухне во всем ее обширном универсальном значении.

Изволите ли видеть: кухня есть дело общечеловеческое; ни один народ не изобрел в сей кухни разом, но каждый принес свои открытия в одну общую массу — достояние всего человечества.

Французам мы обязаны, неоспоримо, изобретением соусов, холодных блюд и легких сладких печений (le petit four); англичане отличаются искусством жарить мясо и варить зелень; итальянцы неподражаемы в приготовлении разных вареных тест, каковы: макароны, вермишели; мы, русские, по справедливости можем гордиться нашими большими, классическими печеньями, как-то: пирогами, блинами, оладьями разного рода, и нашими фруктовыми вареньями. И скажу вам, что мы совершенно оригинальны в сем случае; гораздо оригинальнее, нежели в литературе. В остальной Европе есть также пироги, но они основаны совсем на другой теории, и на это любопытное различие обращаю, милостивый государь, всю Вашу любознательность, ибо Вы это дело чувствуете и понимаете: английские, французские, итальянские пироги суть более паштеты, нежели пироги, то есть тесто печется особо, а потом уже в испеченное кладется также особо приготовленная начинка; одни русские имели счастливую мысль положить начинку в сырое тесто и печь то и другое в одно время; оттого в русских пирогах тесто приготовляется живым соком начинки, а начинка не теряет нисколько своего естественного аромата; оттого самые ароматические пироги в мире суть пироги русские; оттого, наконец, русские пироги преимущественно бывают горячие, чего нельзя сказать о паштетах, у которых корка обыкновенно несколько остывает; фруктовые варенья, то есть хорошие, вроде киевских, составляют предмет удивления для иностранцев; когда где-нибудь в Париже или Лондоне с большим трудом добудут русского варенья — это совершенный праздник, как для нас устрицы или трюфели. В чужих краях знают только один сорт варенья, тот, что мы называем сырым, и мармелады.

Все это делает нам величайшую честь, и мы, без сомнения, должны стараться поддержать наши народные блюда; но заметьте, милостивый государь, что несколько блюд еще не составляют кухни. Многие предметы вовсе неизвестны чисто русской кухне: мы умеем чудесно печь, но не умеем жарить; мы делаем прекрасные похлебки, но не знаем супов-пюре, а тем менее соусов, этого основания кухни; мы понимаем фруктовое варенье, но не знаем легких сахарных печений.

В настоящее время все кухни сближаются для образования одной всеобщей кухни, которой идеалом должно быть следующее:

Русский или французский суп.

Русские пироги и другие печенья.

Английская говядина.

Французский соус.

Итальянские макароны.

Английская зелень.

Английское жареное.

Русское варенье.

Французское печенье.

Вот обед изящный, основательный, эклектический, который, разумеется, может быть еще более расширен наукою.

Я не упоминаю о немецкой кухне — она осталась при своем, то есть дурна по-прежнему и не допускает никаких усовершенствований. Вот что значит односторонность! Лучшие трактиры в Берлине, в Вене, на Рейне приняли решительно французскую кухню; во всех других трактирах Вы можете быть уверены, что встанете из-за стола голодным, несмотря на множество блюд, так нелепо они изготовляются.

Прибавлю к сему, милостивый государь, что кухня, по важности своего значения, не должна ограничиваться одною Европою, и Азия простирает к нам руки, и в ней хранятся таинства, которых ученый кухнолог не должен скрывать от обедающего мира. Вот Вам, милостивый государь, для образчика —

Китайское блюдо

> *Оно очень просто и кажется с первого взгляда странным, но я уверен, что всякий истинный гастроном поблагодарит меня за сообщение ему этого приготовления. У китайцев ставится на стол род самовара, разделенного на четыре отделения; в каждом отделении кипит какой-либо особый суп; к этому супу подают весьма тонко нарезанные ломтики сырого фазана; каждый берет такой ломтик, опускает на одну секунду в кипящий суп и кушает. Я испытал это следующим образом: серебряную кастрюльку с хорошим бульоном на мадере я поставил на спиртовую конфорку и велел подать себе тонко нарезанного сырого рябчика; я опускал ломтик в кипящий бульон и тотчас кушал — уверяю Вас, милостивый государь, что мне давно уже не приводилось есть такого деликатного кушанья. Рябчик сохраняет весь свой аромат, всю свежесть и тает на языке. Испытайте, и сами согласитесь со мною, что не худо для обогащения нашей кухни заняться кухонною географиею.*

Между тем, милостивый государь, я воспользовался вашим советом относительно русских блюд, как Вы усмотрите из воззвания, которое я нашел нужным сделать по сему предмету, ибо я не могу скрыть, что не совсем легко собрать сведения о изготовлении русских блюд. Разумеется, мне бы ничего не стоило в одну минуту импровизировать и кулебяку, и блины, и подовые пироги, но то была бы кулебяка, пироги, блины доктора Пуфа; здесь

же предлежит сохранить всю историческую достоверность.

Честь имею быть и проч.

Воззвание доктора Пуфа ко всем любителям кухни

Милостивые государи! Русские блюда теряются, забываются! Недалеко время, когда (о, стыд!) мы перестанем понимать, что такое подовые пироги, — в Петербурге они уже не существуют! Во избежание такого бедствия обращаюсь к каждому из вас, особливо к губернским жителям: сообщите нам подробное описание хоть одного старинного русского блюда, которое по преданиям сохранилось на вашей кухне. Если каждый опишет хоть одно блюдо, то уже будет важная польза. В сем описании должно непременно находиться:

1-е — название блюда;

2-е — что в него кладется;

3-е — сколько чего кладется;

4-е, когда что кладется;

и 5-е — как и сколько времени оно варится, печется или жарится.

Для сего каждый истинный гастроном, призвав особу опытную в том блюде, должен ей предложить вышеописанные вопросы и потом записать ее ответы от слова до слова, не мудрствуя лукаво, а просто как есть, и сообщить нам.

Пакеты могут быть адресованы в редакцию «Литературной газеты».

<5>

Переписка доктора Пуфа Русские блины в Берлине Столовое хозяйство

1-е письмо к доктору Пуфу

Милостивый государь!

Воззвание Ваше к любителям русских старинных блюд я читал с большим любопытством и участием. За дело Вы принялись, господин доктор; давно пора нам подумать об этом предмете; оно же и кстати: теперь усердно разыскивают все относящееся к народной старине — и песни, и поверья; как же оставить в забытьи то, что наши прадеды ели, ведь оно не безделица. Ваш же брат немец, человек ученый, не шутя уверял меня, что если ему доставить подобные сведения о том, что тот или другой народ ел в ту или другую эпоху и как он ел, то он, профессор, возьмется, как он говорил, конструировать всю историю того народа: его торговлю, промышленность, степень его просвещения и проч. и проч.

Следственно, за дело Вы принялись, господин доктор, что хотите «поднять завесу с старины» и вывести из баснословного состояния наши блины, кудри, подовые пироги и прочие подобные кушанья, о которых и говорить равнодушно нельзя. Надеюсь, что Ваш голос не пропадет втуне и знатоки в русских кушаньях, особенно по губерниям, где наиболее сохранились заветные предания о старинной нашей кухне, поспешат сообщить Вам все имеющиеся у них сведения по сему предмету, а Вы, господин доктор, не забудьте и нам, читателям «Литературной газеты», дать об них весточку[126].

Прошу Вас принять и от меня малую лепту в общую складчину; хоть я и петербургский житель, но жил смолоду в губернии и едал сильно все те русские блюда, о которых здесь никто и понятия не имеет; тогда я не обращал на них внимания, как обыкновенно случается; я думал, что такое простое дело известно всякому; здесь только я оценил вполне, что значит русское кушанье и как трудно, как невозможно достать их.

Впоследствии довелось мне быть в Берлине; однажды, когда, в ожидании обеда, я перелистывал немецкие

Вицы[127]*, под остроумным названием: «Berlin wie es isst und trinkt»*[128] *пришло мне в голову, что теперь на Руси масленица. При этой мысли загорелось ретивое, захотелось блинов, да так захотелось, что вот сплю и вижу горку блинов, один на одном, пушистые, ноздреватые, жирные, — проснусь, индо слюнки текут. Как тут быть? Заказать кому и думать нечего. Самому сделать? Да как, из чего? Есть, я много едал блинов, а как они делаются, и не спрашивал.*

Вспомнил я, что в Берлине бывает наездом русский мужичок с икрою, не помню, из какой губернии. Отправился я к нему с поклоном, говорю: «Дядюшка! Масленица! Блинов хочется!»

Понял меня русский человек: «Ах, батюшка, уж куда бы не худо; и меня разбирает, и печь-то их я мастер, да та беда, что здесь снадобья для блинов не достанешь».

— Да уж я достану, не твоя беда. И пшеничной муки, и гречневой, все достать можно.

— Нет, батюшка, мне надобно не муки пшеничной, а отрубей пшеничных…

— Как отрубей?

— Да, батюшка, вам где это знать? А уж мы знаем: из муки никогда такого смака не будет, как из отрубей.

— Ну, добро, отрубей достанем… что еще надобно?

— Дрожжи-то и здешние хороши, а вот надобно рюмки две пенника.

— Как пенника? зачем?

— В блины…

— Сроду не слыхивал…

— Ваше господское дело, где вам знать! Оттого ваши повара и не умеют печь блинов, что пенника в них не кладут; мы же без пенника только лепешки печем, а не блины.

— Ну, быть по-твоему; пенника здесь не достанешь, а разве немецкой водки возьмем — ведь она не худа?

— Уж куда хороша, проклятая! — заметил мой мужичок, почесываясь.

— Будет у тебя водка на славу, что нужно в блины положишь, остальное за мое здоровье выпьешь.

Как сказано, так и сделано. Достал я лучшего коньяка, гречневой муки, хоть с большим трудом, дрожжей, но, когда я потребовал пшеничных отрубей, во всем доме у меня поднялась суматоха. Немцы никак не могли поверить, что пшеничные отруби в блюдо идут, и

долго думали, что я ошибаюсь.

Ввечеру, когда пришел русский мужичок, со всех домов собрались ко мне на кухню соседи и соседки смотреть, как русские будут пшеничные отруби есть, — после того толков у них о том стало на целый месяц.

Мой кухмистер обвел гостей глазами, подмигнул с русской улыбочкой и принялся за дело; вот как он его делал, — жаль, что всего не упомню, но, по крайней мере, главного не забыл.

Он отмерил поровну пшеничных отрубей и гречневой муки; муку гречневую отложил до завтра, а из отрубей сделал опару; процедил ее сквозь чистое полотенце, положил немного дрожжей и поставил квасить.

Наутро, когда опара поднялась, мой кухмистер всыпал в квашню гречневую муку, немного соли, вылил туда же одну рюмку коньяку, а другую выпил с поклоном да прищелкнул, чему немцы долго радовались; но что их более всего удивило, это то, что мой кухмистер, взявшись за мутовку, мешал ею в квашне по крайней мере битых два час а, рук не покладая, а потом, как обыкновенно, клал на сковороду кусок свежего масла, распускал его, выливал на нее ложку теста и ловко подкидывал блин на огне, чтоб он не пригорел.

Уж какие вышли блины — не можете себе вообразить! — в жизнь мою я не ел ничего подобного, да, вероятно, и не удастся; точь-в-точь такие, как я видел во сне, — легкие, пушистые, ноздреватые; пальца в три толщиною, но как возьмешь в рот — ничего, ровно ничего, так и растают; я целую дюжину съел — и никакой тяжести на желудке; подите-ка попробуйте и половину того съесть здешних блинов — дома не скажешься. Как попробовали немцы такой сладости — отбою не было моему кухмистеру, так и завалили его заказами. Я уехал из Берлина, а мой мужичок еще остался, может быть, и до сих пор кормит немцев такими блинами, которым, увы, здесь мы и похожего ничего не видим.

Так-то, милостивый государь, довелось мне на чужой стороне поесть настоящих русских блин о в. Доведите это известие до сведения ваших читателей, почтеннейший доктор, при Вашем участии оно еще более будет иметь цены в глазах публики. Теперь же, благо, и масленица близка, — пусть испытают.

Примите уверение и проч.

Ваш прилежный читатель и отчаянный блинофил.

Примечание доктора Пуфа

Известие, сообщаемое почтенным блинофилом, заслуживает полного моего внимания. Весьма замечательно, что состав блинов совершенно соответствует настоящей теории печенья. Действительно, по новейшим опытам известно всему ученому миру, что во вся- кое тесто для пирожных непременно должна входить рюмка водки — она придает тесту нежность идиллическую; я не знаю, как Хлоя могла приготовлять для Меналка булки без водки, — обращаю на этот вопрос внимание археологов. Что касается до нас, то мы приняли все меры для удостоверения в превосходстве способа, описанного почтенным блинофилом, и, по учинении надлежащих столовых опытов и в достаточном количестве, мы не замедлим сообщить читателям все замеченные нами при том явления; а основание есть — и весьма основательное, что не всегда случается с основаниями.

2-е письмо к доктору Пуфу

Милостивый государь!

Поучаете и муштруете Вы нас на порядках; Вам уж вошло в привычку получать благодарственные письма и другие разные сладости и потешенья; на этот раз Вы обманетесь в вашем ожидании. Вас самих хочу я помуштровать, господин доктор, не прогневайтесь; я человек военный, хоть и в отставке, но до сих пор еще не позабыл привычки рубить напрямик. Пишете Вы о разных кушаньях — хорошо, дельно и сладко! Но как же Вам до сих пор в Вашу ученую голову не пришла мысль подумать о том, как есть эти кушанья? А вещь не бездельная. Вот, примером сказать, я человек одинокий, но бывают и у меня люди, и не хочется от других отстать. Подадут кушанье, по вашему же наставлению приготовленное, да нож не режет, вилка исковерканная, салфетка измята, соль крупна и черна, к холодному горячая тарелка, к горячему холодная, — ну, стыд да и только, весь аппетит пропадет. Уж учил я за то моего бездельника Ваньку, да ученье не впрок, потому что, нечего греха таить, я и сам вижу, что плохо, а как пособить — не знаю. Ну чтоб Вам, господин доктор, тряхнуть своею ученостью и описать, как надлежит все столовое хозяйство в порядке держать: как и на чем лучше ножи чистить и точить? В чем приборы мыть, чтоб ручки от ножей и вилок не

отставали? Как соль варить? Как тарелки и стаканы мыть? Как салфетки держать? Чему и как на столе стоять? и проч. и проч.

Надеюсь, что Вы, господин доктор, уважите мою просьбу и, оставя всякую другую работу, разом мне на все мои вопросы ответите.

Впрочем, с моим почтением и проч.

Отставной капитан Брамербрасов.

Отметка доктора Пуфа

Письмо капитана Брамербрасова по-настоящему, за неприличный моему достоинству тон, не должно бы сообщать публике, ибо вообще, по общему обычаю, я люблю показывать только те письма, где меня хвалят, то есть отдают мне должную справедливость. Но вопросы в этом письме весьма дельные. Разумеется, мне бы ничего не стоило отвечать на них, но в сию минуту я отвлечен другими, более важными съедобными предметами. За это дело, по справедливости, должен бы взяться г. Старчиков[129], который, как видно из его статей, весьма глубоко изучил технологическую часть домашнего хозяйства. Честь имею просить сего почтенного ученого принять на себя ответ г. Брамербрасову. Что же касается до намеков господина капитана о получаемых мною сладостях, то долгом считаю заметить, что я таковых, кроме писем, ни в банках, ни в ящиках, к крайнему моему сожалению, от неблагодарных современников никогда не получал, но не теряю надежды, что некогда позднее потомство поставит на моей могиле индейку с трюфелями!

<6>

Переписка доктора Пуфа О том, как едят в провинции и в Петербурге Замечательный случай исцеления посредством доктора Пуфа • Похвальные стихи оному же доктору • Предостережение против бесовского наваждения • Я блочное варенье • Вечерняя закуска для балов

1-е письмо к доктору Пуфу

Милостивый государь
Иван Иваныч![130]

По обыкновению всех людей, был я когда-то молод; жил в Петербурге, читывал книжки. Поселившись в деревню, не прекратил занятий моих литературою, но долгое время читал только «Конский лечебник», книгу, оставленную мне в наследство покойным моим родителем. Других книг не было, а выписывать через почту не находил я удобным, ибо при настоящем, известном Вам, милостивый государь, упадке нашей литературы легко мог выслать деньги за такую вещь, что и для обклейки комнат не годится, или, чего доброго, рассердишь книгопродавца каким-нибудь неприличным выражением и вовсе потеряешь деньги. Но в начале 1844 года весть о славе Вашей, милостивый государь, пронесшаяся из конца в конец обширного отечества нашего, достигла и до отдаленной деревеньки моей, где живу я. Не подумайте, милостивый государь, чтоб из пристрастия к глуши и безлюдью или — чего Боже сохрани! — из вражды к просвещению, но единственно потому, что покойный родитель мой, имевший огромный конский завод, оставил мне только средство лечить лошадей, а лошадей и деревни прокутил сам. Легки на ногу были — ускакали! Зачитался я проклятого «Лечебника» и начал уж воображать сам себя лошадью. Бросил книгу под стол. Бог с ней, думаю, и с литературой! Добро бы было кого лечить, а то вот сам чуть не наелся девясильного корня!.. Вот около того-то времени вдруг и прошли слухи об Ваших лекциях. Соблазнился я — подписался на «Литературную газету». С той поры только и делаю, что читаю Ваши лекции, ем по Вашим лекциям. Но о лекциях Ваших после, а теперь

вот об чем речь.

Целый год Вы, милостивый государь, учите нас, провинциалов, есть здорово и дешево, и учите так, что поди Вы ко мне в повара за половину моего дохода, я бы Вас с руками и с ногами взял. Но вот что до сей поры Вы не сказали нам: как у вас в Петербурге едят? Умеют ли есть? Только ли и делают, что едят, вот хоть бы как у нас, или еда так, на придачу? Петербург для нас, провинциалов, город интересный; мы хотим все об нем знать, — с чего же нам и пример брать, как не с столичного города? Мы вот только и толкуем о том, что в Петербурге делается, и, нечего скромничать, знаем кое-что получше вас, столичных. Раз приезжает к нам ваш брат столичный, вот мы ему о том, о другом. «Что вы, — говорит, — да я ничего такого и не слыхал!..» Ха! ха! ха! Вот как наши-то! С удовольствием усмотрели мы из объявлений при «Литературной газете», что скоро должна выйти в свет книга под названием «Физиология Петербурга»[131], в которой обещают нас познакомить с тем, как в Петербурге живут и бедные и богатые, чем занимаются, как наживаются, как проматываются, как веселятся, что любят, чего не любят. «Хорошо! хорошо! — думаем мы. — Книга полезная: можно будет кое-чем и позаимствоваться нам, провинциалам». Да вдруг и приди мне в голову: «А как в Петербурге едят?» Неужели, милостивый государь, там не будет статьи о том, как едят в Петербурге, именно Вашей статьи, потому что кроме Вас во всем свете я не знаю человека, который мог бы написать такую статью?.. Да тогда куда же будет годиться «Физиология», на которую мы так надеемся?.. Нет, что вы там себе ни пишите, господа составители «Физиологии», а если вы не покажете нам, что и как в Петербурге есть и что пить, мы не узнаем Петербурга и ваша книга будет все равно что человек без желудка!.. Просите же, просите доктора Пуфа, чтоб он сжалился над вами и над вашей книгой!..

Итак, вот что побудило меня писать. Присоединяя, милостивый государь, и мою усерднейшую просьбу, прошу не оставить вашим уведомлением, и перехожу к Вашим лекциям. Но об них я не нахожу приличным говорить иначе как стихами.

Почтеннейший Иван Иваныч!
Великодушный доктор наш!

Всегда зачитываюсь за ночь
Статеек Ваших. Гений Ваш —
Благотворитель всей России!
Вы краше дня, Вы ярче звезд,
И перед Вами клонит выи
Весь Новоладожский уезд.
Действительно, Вы благодетель
Желудков наших — а от них
И гнев, и злость, и добродетель,
И множество страстей других.
У нас помещик был свирепый
Неукротимая душа!
Он раз в жену тарелкой с репой
Пустил — зачем не хороша!!!
Ко всем сварливо придирался,
Худел, страдальчески хандрил,
И в доме всяк его боялся
И ни единый не любил!
Его сердитый, злобный говор
На миг в семействе не смолкал,
Неоднократно битый повар
Свое искусство проклинал.
Вдруг… (но какой, скажите, кистью
Здесь подвиг Ваш изображу?
Поверьте, движим не корыстью,
Но благодарностью — пишу!
Хоть я учился у поэта,
Но не пошла наука впрок.)
Вдруг… получается «Газета»,
И в ней — Ваш кухонный урок.
Прочел небрежно гордый барин
(То было в пятницу, при нас)
И как на Пушкина Фиглярин
Напал[132], о доктор мой, на Вас.
Но не дремал и разум женский:
Прочла жена и — поняла.
И в сутки повар деревенский
Стал человеком из осла.
И что ж? (Я был всему свидетель,
Клянусь — не ложь мои слова!)
Нет, ты не знала, добродетель,
Полней и краше торжества!
И никогда с начала света
Порок сильнее не страдал:

Помещик наш из-за обеда
И краснощек и ясен встал.
В слугу не бросил чашкой кофе;
И — доктор мой! гордись! гордись!
Как из фонтана в Петергофе
Рекой из уст его лились
Слова не бранные… Уроки
Твои из грешной сей души
Изгнали жесткость и пороки!..
С тех пор, что ты ни напиши,
Родным, друзьям, жене читает,
Тебя отцом своим зовет,
Весь от блаженства тает, тает
И в умиленьи слезы льет.
С тех пор он стал и добр и весел,
Детей ласкал, жену любил.
Злой управитель нос повесил,
«Мужик судьбу благословил!»[133]

Вот пример, который лучше всех похвал и восклицаний показывает великое значение Ваших, милостивый государь, лекций. Засим мне более ничего не остается, как пожелать Вам от искреннего моего сердца всех благ жизни.

И да не говорит, не ходит —
Повержен в лютый паралич, —
Кто на тебя хулу возводит
И злонамеренную дичь.
Ты Пуф, но ты не пуф нахальный —
Досужий плод журнальных врак:
Ты человек — и достохвальный,
А не какой-нибудь дурак,
Кормилец сорока губерний,
Ты и умен, и терпелив.
Твоим врагам — венец из терний,
Тебе — из лавров и олив!
Трудись, трудись, не уставая!
Будь вечно счастлив, здрав и свеж,
И, есть Россию научая,
Сам на земле не даром ешь!..

С глубочайшим высокопочитанием и пр.

Такой-то.

Ответ доктора Пуфа г. Такому-то

Письмо Ваше, милостивый государь, тронуло меня до глубины моих внутренностей, как рюмка настоящего мараскина после обеда; ваш поэтический талант повеял на меня — как запах свежих трюфелей. Обещаю Вам, что при полном издании моих творений я непременно напечатаю Ваши стихи на первом листе в утешение моим почитателям и в устрашение моим врагам и завистникам.

Только вот что дурно: Вы добиваетесь, как меня зовут, и ваше предположение касательно того, что зовут меня Иваном Ивановичем, не без основания, хотя не имеет исторической определительности. Изволите видеть: на Руси, как довольно известно, у нашего брата немца имя переменяется; в молодости — Иван Иваныч, в средних летах — Карл Карлыч, в старости же Адам Адамыч. Вот во что Вы не вникнули. Впрочем, все это дело постороннее — я не Иван Иваныч, не Карл Карлыч, не Адам Адамыч, а просто я доктор Пуф, — это имя, милостивый государь, столь знаменито и столь полно, что ничего прибавлять к нему не предвижу надобности. Ваша же настойчивость в этом случае показывает лишь пытливость вашего гордого разума, за что уж достанется Вам когда-нибудь; тотчас Вас включат в число поэтов, так-таки прямо и скажут: «Наши знаменитые поэты: Вумков, Пушкин, Дичко, Державин, Вулгарин, А-у-ти-ти, князь Одоевский, Брумко, Гнедко, Такой-то предаются пытливости, новости стиха, напрысканного спиртом сатиры, не зная, что разочаровывающий опыт каждому из нас покажет, что все эти мимолетности относительно нас — попущенье для, того, что бы всесокрушающее время в предназначенную для их истребления годину… и проч. и проч…» Уф!., дайте дух перевести… Да еще, чего доброго, батюшка, чужого пугнут, зачем слушаетесь своего разума, а не разума чужого, который и есть-то разум первой руки, лучший, настоящей немецкой работы, нигде такого разума не найти; да в особенности есть господа, двух слов связно написать не умеют, да за то уж какие сердитые! Все нипочем! Гете побоку, Пушкин побоку,

Байрон побоку, Гоголь, Лермонтов побоку, и так у них это все вольно «извольте, господа, мы и туда, и туда… и так это все славно… мы, говорят, и написать, и почитать… но мешает, говорят, что в голове немножко темно…»[134]*. Вот, милостивый государь, к кому в лапки Вы можете попасться! Да разве Вы не знаете, что совершенная гибель для человека знать, как какая вещь называется? Вы, пожалуй, пойдете отыскивать, как называется журнал, в котором есть и просвещение, и образованность, и изложение наглядное, и здесь выясняют сущность всех наук, и все это — в общей цепи, связи и единстве, с разработкой и сближением самой сущности, по одному способу и чертежу, есть и воспитание по системе госпожи Простаковой, и философия по методе Акулины Тимофеевны*[135] *и история в духе Митрофанушки, и стихотворения к севрюжьей тешке, к дегтю, к зипуну и к другим возвышенным предметам, — и все самым чистым семинарским и подьяческим языком, с примесью чухломского — для большей соли.*

Все это я пишу Вам, милостивый государь, в предостережение, чтобы Вам в беду не попасться; я и сам сердитых господ и сказать нельзя, как побаиваюсь; так разом о тебе листов двадцать напишут — да как примутся отчитывать, до половины периода не дойдешь, чахотку схватишь; да еще страхов каких напускают, пригласят моего кучера Феклистыча в сотрудники, и если я в чем с ним не полажу (а он же у меня пьянчуга и буян такой), так скажут, что во мне нет народности, — вот тебе и нахлобучка. «Да как! помилуйте, я — и то, и се, и русскую грамоту знаю, и подовые пироги ем, да еще прищелкиваю, и на масленице блинами объедаюсь», — а они в ответ: «Нет! высоко не залетай своим суемудрием, а послушай, что Феклистыч-то толкует: вот где философия-то!» Ну, поди ты с ними!

Что касается до приглашения Вашего описать, что в Петербурге есть и что пить, — то я этим могу Вам угодить. Есть у меня благоприятель, который доставил мне свой дневник под названием искатель блинов и приключений, что я и не замедлю сообщить почтеннейшей публике.

С истинным почтением и проч.

Доктор Пуф.

2-е письмо к доктору Пуфу

Вследствие воззвания Вашего относительно русских кушаньев честь имею Вам сообщить секрет моей прабабушки, с давних лет сохраняющийся в нашем семействе. Должно Вам сказать, что наш дом славится яблочным вареньем — истинно нигде Вы такого не найдете; известно Вам также, я думаю, что хорошее яблочное варенье очень редко, что обыкновенно яблоки стараются сдобрить разными специями, корицей, гвоздикой, или они делаются совсем безвкусными. Все это потому, что не знают настоящего секрета; вот он:

Облупите и нарежьте ломтиками яблоко в, немного кислых, что называется, с легким квасом, и затем процедите сквозь сито малиновое варенье пополам с вишневым или возьмите малинового и вишневого ягодника по равной части и в этой смеси варите смело яблоки, не прибавляя ни воды, ни сахара. Это можно делать и зимою.

Там, где варят летом много варений, хорошо варить яблоки в пенках, собираемых с варенья.

Честь имею быть и проч.

Новгородец.

3-е письмо к доктору Пуфу

Известна Ли Вам, милостивый государь, между старинными русскими блюдами вечерняя зимняя закуска, которая и теперь заняла бы не последнее место между мороженными и питьями, которые подают на вечерах. Она очень проста: возьмите хороших свежих сливок и положите в них клубничного, земляничного или малинового варенья так, чтоб на чайную чашку сливок приходилась столовая ложка варенья; смешайте хорошенько и выставьте на мороз (можно также завертывать в мороженице), вот и все; раскладывайте в рюмки — увидите, что за вкус.

С совершенным почтением и проч.

Московский гастроном.

<7>

Искатель блинов и приключений

В моей молодости я любил не одни блины, как Вы легко можете подумать, почтеннейший читатель; я, грешный человек, любил, как и все, то есть просто любил, в прямом значении этого слова… Предмет моей страсти была маленькая кузина, одних со мною лет, то есть пятнадцати, прехорошенькая, превертлявая, — никогда не забуду ее чернорусых кудрей, ее вздернутого кверху носика, ее розовых пухленьких губок; нас принимали за детей, позволяя нам бегать, резвиться, а мы, так сказать, были уж себе на уме; кузина уже успела прочесть «Матильду» госпожи Коттен[136], много раз переводившуюся на русский язык (1-е изд.: М., 1813), а я, я — другое дело, я прочел уже Гетева Вертера в ужасном переводе[137], до ныне здравствующем, под бестолковым названием: «Страсти молодого Вертера». В этом переводе[138], между прочим, есть, между многими таковыми же, одно весьма достопримечательное место: помните ту минуту, в Гетевом романе, когда Шарлотта, любуясь грозою, берет Вертера за руку и говорит ему: «Клопшток[139]?» Почтенный расейский переводчик, не зараженный, как кажется, гибельною западною пытливостью и суемудрием, остановился на этом месте. «Что значило это странное слово *Клопшток*?» В простоте невинного сердца, он заглянул в лексикон — нет как нет этого досадного слова. Что делать? Думал, думал и, наконец, к величайшему восхищению, вспомнил знакомое, напоминавшее утехи семейного крова словцо: *клопштос*[140]!» Нет сомнения, Шарлотте надоело смотреть на грозу, и она предлагает Вертеру сыграть партию на бильярде. Здесь снова задумался почтенный расейский переводчик; предложение Шарлотты ему показалось весьма неблагоприлично: девушке играть в бильярд! на что это похоже? «Чего не выдумают эти немцы? — сказал он. — Как будто нельзя было найти игры более благоприличной, более деликатной?» И, вспомнив о благоприличных семейных занятиях своего времени, он перевел слово «*Клопшток*» следующим образом: «Шарлотта, взяв за руку Вертера и смотря на бурное небо, сказала: «*Пойдем играть в короли*!» Но позвольте, в этом анекдоте есть еще анекдот; недавно довелось мне рассказывать эту курьезную догадку расейского переводчика одной девушке, весьма ученой, но воспитанной, как утверждали ее почтенные родители, в самых строгих правилах нравственности; однако ж, она читала Вертера,

но, вероятно, для нравственности же, в русском переводе, и именно в негодном. Что же вы думаете? Она не нашла ничего странного в благоприличном обороте, каковой был изобретен нашим переводчиком, злодейка! Клопштока- то она и не читала, — вероятно, так же для нравственности, и так же весьма наивно смешивала его с клопштосом!! Это было — увы! — недавно! Вот как распространяется гибельное просвещение!

Но в старинные годы все это было дело постороннее: я тогда еще не предавался пытливости гордого ума; нелепый слог переводчика «Вертера» оставался для меня незамеченным, но на меня действовал горячий, глубокий и сладострастный дух этой книги; моя кузина Наташа была для меня Шарлоттою, точно так же, как я для нее был Малек-Аделем. Я признаюсь мне даже было досадно, зачем у ней нет мужа Альберта, для большего сходства с Шарлоттою! Мне очень хотелось быть несчастливым, не видеть возможности для моего блаженства, а на деле выходило противное: я каждый день виделся с Наташей, каждый день танцевал с нею, не было при ней никакого Альберта, никто не мешал нам, не было от чего прийти в отчаяние — это было очень досадно…

А счастливые были минуты! Еще теперь помню, как после вальса Шарлотта как будто ненароком висела на моих руках, теперь еще чую, как ее кудри скользят по щекам моим, как одает меня душистым паром девической груди; тогда жасмин был в моде, Наташа любила эти духи, и мои воспоминания так тесно слились с этим запахом, что даже теперь, несмотря на седины, пусть какая-нибудь дама, особливо под маской (я уж не верю открытым лицам), вздумает напрыскаться жасмином, и я отвечаю, что влюблюсь в нее по уши.

Настала масленица; в большом московском доме, где мы встречались с Наташей, масленица была настоящею масленицею: с утра начинались танцы и блины, блины и танцы; мы упивались любовью и объедались блинами. Блины, жасмин, любовь! Все это вместе теперь кажется очень странным, но тогда все это очень хорошо ладилось и вязалось друг с другом.

Однако ж всего этого нам было мало: блины, танцы — все это происходило явно, без секрета, при всех домашних; мы даже часто целовались с Наташею во всеуслышанье, по старинному обычаю, и матушки, глядя на нас, лишь любовались нашей, как они называли, дружбой. Не было того, чем живет любовь, чем она одушевляется: не было тайны, не было препятствий, этих важных двигателей в человеческой жизни. Нам очень хотелось с Наташей устроить тайное свидание, — зачем? Мы сами не знали, ибо и при людях мы были совершенно свободны и могли делать все, что нам

в голову приходило. Но все-таки казалось как-то лучше.

Наташа, как женщина, была догадливее и хитрее меня. Она уговорила нянюшку состряпать ей блинов в ее комнате; нянюшке незадолго перед тем был подарен шелковый платок, который мы с Наташей купили на общие деньги; между прочим, нянюшка рада была похвастать и своим искусством, ибо часто, уверяла, что повара вовсе не умеют печь блинов. На эти таинственные блины был приглашен один я.

Никогда не забуду этого утра! Как теперь помню — темный коридор, в который я прошел с задних сеней; сердце мое билось сильно, как маятник; я спотыкался на каждом шагу; наконец, вдалеке увидел я бледный свет, то была дверь в Наташину комнату, она ждала меня, протянула ручку и чмокнула меня прямо в губы никогда еще ее поцелуй не казался мне так сладким; вхожу, маленькая комната, бальзамины на окошке, возле окошка пяльцы, за ширмами маленькая кроватка, на шифоньерке набросаны знакомые мне Наташины платья, посередине столик, покрытый скатертью, и два стула; везде пахло жасмином… Мы сели, — няня явилась с блинами, и нечего сказать, с блинами чудесными, пухлыми, жирными. «Ну что же, чем кончилось?» — спросит неблагонамеренный читатель.

Чем? Мы ели, вздыхали и целовались, целовались, вздыхали и опять ели, — целовались, правда, тогда, когда нянюшка выходила из комнаты — и только! С тех пор, прошло — увы! — лет тридцать. Наташа вышла замуж, меня носило по свету невесть где… Недавно мы снова увиделись с Наташей; она уже была матерью семейства, препочтенною, премилою, но, нечего греха таить, жестоко подурнела; на масленице она пригласила меня на блины, — блины невольно напомнили мне прошедшее, я заговорил Наташе о ее маленькой комнате, о наших поцелуях, о наших вздохах… Наташа хохотала от души… «Как мы были глупы! — заметил я наконец. Мы потеряли невозвратимое время…» Наташа погрозила мне пальцем. «Что прошло, того не воротишь, — сказала она, — а начинать не вовремя…» Я было хотел ей что-то возразить, но слова мои как- то не клеились, внутренний голос ничего мне не подсказывал, я сидел перед собою, только блины в их простейшем значении, а в комнате пахло не жасмином, а старческим эсс-букетом…

<8>

Переписка доктора Пуфа Письмо г. Старчикова Достоинства доктора • Точение ножей • Чищение посуды • Нравственность Ваньки • Подражатели доктору Пуфу • Шампанское масло к блинам • Гусиные перья • Кухонная география: Французские блины • Английские блины

Письмо к доктору Пуфу от г. Старчикова

Желанье Ваше, знаменитый доктор, исполняю с аппетитом, какой только может чувствовать человек, исполненный благоговейного уважения к особе Вашей; но прежде прошу запастись терпением, потому что и я человек тоже — значит, не лишен чести быть почитателем той науки, которую человек начинает учить… с первой искрою жизни в самом себе. Это предлинная история; мне хотелось только сказать Вам, усовершенствователю, учителю и представителю этой науки, как высоко ценю я внимание столь доблестного мужа. Вам надоели наши песнопенья и хвалы, Вам надоело читать наши уморительные посланья; знаю, но не могу удержаться, чтоб хотя слабо не выразить чувств моих, потому что слава ваша растет быстрее, чем богатыри в русских сказах; имя Ваше произносят десятки миллионов уст читающего и нечитающего человечества; Вы доказали, знаменитый доктор, что познания Ваши обширны, как мир, разнообразны, как природа; даже враги Ваши, поверители?.. что голодноголовые враги ваши яростно пожирают то, чем Вы дарите читателей. Быть может, это для Вас не новость. По крайней мере, мне сказал один любознательный муж, что враги Ваши принадлежат, по-видимому, к особой породе хамелеонов, потому что имеют удивительную способность превращать себя в разные литеры, и, кроме того, целая фаланга пигмеев багрянеют от натуги, следя ваши исполинские шаги и стараясь подражать им; но бессильному усилью крыловская лягушка лучший пример; витийствующим гаерам конец — печальное ничто; все это я говорю так, мимоходом. А главная цель, я… но я… извините, знаменитый доктор, моей откровенности, я… струсил, и порядочно струсил, не потому, что не мог

удовлетворить вопросам г. капитана Брамербрасова, а потому что Вы изъявили желанье, чтоб я отвечал вместо Вас… Отвечать вместо Вас должен я?.. Помилуйте, доктор, я с мелочностью моих скромных знаний могу быть только годен для контраста Вам; у меня даже недостает силы, чтоб не разинуть рта и не облизнуться языком, когда читаю лекции Ваши. Однажды даже до того замечтался, что мне вообразилось, будто в жилах моих течет бульон, а на душе сидит жареная пулярдка и клюет трюфели; я не вытерпел, взмахнул руками, крикнул: цып, цып… и порядочно задел по физиономии моего приятеля, у которого из рта торчало крыло, а на зубах хрустели кости какой-то птицы, приготовленной по вашему наставленью; можете себе вообразить, до какой степени преобладает во мне пуфомания… почти столько же, как и оперомания. Одни спрашивают: «Что, вы ели ли пирожки или что-нибудь из лекций доктора Пуфа?» Другие тоже в этом роде делают приглашенья: «Приходите к нам; сегодня у нас обед весь из доктора Пуфа; чудесные кушанья, а как пишет, прелесть, прелесть, — есть и все есть хочется».

Вот еще, на я был у одного добросовестного, беспристрастного гастронома, только немного ветхого. Он лежал с раскрасневшимся лицом на малиновой подушке, очень тяжело дышал, и в этом дыханье слышалось по временам: «Пуф…»

— Что с вами, милостивый государь? — спросил я.

— Ох… объелся; Пуф… доктор Пуф обкормил меня.

— Ага! Не смейте же восставать против него!

— Какое восставать! Я не могу встать от него.

— Зачем же вы много едите?

— Потому что… что… хорошо… потому, потом что, потому… Пуф…

— Вот что значит доктор Пуф! как знаменит, как славен, — говорил я сам себе, уходя от красного гастронома. Теперь представился мне случай повторить Вам мои восклицания. Но это тысяча первое повторенье, без сомнения, надоело вам, хотя оно ни более ни менее как истина. Вы наверно знаете, что имя Ваше,

Гроза вассалов и их жен[141],

потрясает фибры экономов, заставляет трепетать сердца экономок. А повара, бедные повара бледнеют, как я,

при мысли говорить за Вас. Но так и быть; смелым Бог владеет, решаюсь писать под вашим покровительством и начинаю…

Милостивый государь,

господин капитан Брамербрасов!

Виноват! В титуле господина капитана я ошибся и, кажется, согрешил против письмовника г. Курганова[142], *что, разумеется, ожесточит услужливых ратователей русского слова, которые свои правила домашней работы, как подержанную вещь, навязывают каждому умеющему писать чуть-чуть не насильно. А кто не послушается — беда! Да вознаградит Плутон в царстве своем этих усердствователей достойным образом за их неусыпный труд на земле! Что же касается до титула господина капитана, то, не зная свойств его характера, честолюбивого или невзыскательного, и чтоб безошибочно потрафить, я напишу как можно полнее, дабы господин капитан мог выбрать для себя что ему следует или что ему понравится, итак:*

Государь мой! Милостивый государь! Ваше благородие! Господин капитан Брамербрасов!!!

Небезызвестно Вашему благородию из N 5 «Записок для хозяев», что внимание знаменитого ученого доктора Пуфа занято съедобными предметами и, как должно полагать, судя по времени, преимущественно блинами, как предметом важным, народным, имеющим сильное влияние на патриотизм некоторых, потому что в последние времена блинолюбие и блинопочтение признано за весьма жирный патриотизм. Такие вещи требуют глубокой обдуманности, да и все, что послужит к благу наших желудков, словом, все, что можно съесть, обращает на себя внимание великого мужа; это должно служить наставительным примером для многих, как должно исполнять и заниматься предметами, избранными для своей карьеры, или целью жизни. Кто же неразлучнее с целью, кто сильнее в своей карьере доктора Пуфа? Кто вернее исполняет обещания пред читателями? Доктор Пуф! Он дал слово — и сдержал его благородно, чему примеры редки в истории русской литературы; он обещал не щадить ни сил, ни учености своей для каждого блюда, для каждого обеда и исполняет, как никто не в силах будет исполнить. Предоставьте иному ученому говорить за доктора Пуфа, например хоть мне; я действительно знаю, что над кратером Везувия можно изжарить

рябчика. А как?.. Тут и запятая; а гений доктора Пуфа неистощим! Природа и Пуф, Пуф и природа то же, что хлеб с маслом и масло с хлебом. Проживи Пуф тысячу лет на свете, и человечество получит столько томов, да и еще новых опытов, новых знаний, новых открытий вдвое, вдесятеро, и во всем, что напишет великий Пуф, не отыщете даже крошечного пуфа. Это доказано тем, что мы уже прочитали. Все это, ваше благородие, я говорю не для того, чтоб доказать Вам, что ни на одной из планет нет кухни, подобной кухне доктора Пуфа; но, удивляясь Вашей храбрости, я счел долгом описать Вам того мужа, к которому Вы обратились так фамильярно… Отвечать предоставлено мне; но я не знаю предварительно Вашего столового хозяйства и в каком оно находится положении, а потому сообщу Вам лишь несколько советов. 1) Если ножи и вилки Ваши доведены усердием господина Ваньки до такой степени, что могут только быть замечательны для одних антиквариев, то дайте им чистую отставку и замените новыми; если же они хороши, но тупы, то за один рубль серебром Вы можете приобрести точильную машинку в каждой инструментальной лавке или в магазинах стальных вещей, потому что точильная машинка стальная; 2) металлическую же посуду, если она у Вас серебряная, чистить должно следующим образом: после употребления вымыть мылом с губкою в одной горячей воде, потом сполоснуть в другой, теплой, обтереть чистым мягким полотенцем и почистить или потереть куском замши с пылью крокоса[143]*, отчего будет иметь вид совершенно новый. Касательно же медной посуды или других каких бы то ни было предметов, обратитесь к статье моей «Трепел»*[144]*. Но все упомянутые способы чищенья не будут у вас клеиться, пока вы не обратите вашего внимания на нравственную чистоту Ваньки, а для сего надлежащий способ должен быть Вам известен более, нежели другим, то есть нам. О других потребностях стола, как-то соли и прочего, относитесь к доктору Пуфу… у него много родов соли.*

Н. Старчиков.

Ответ доктора Пуфа г. Старчикову

Милостивый государь, Ваши комплименты или, как остроумно Вы изволите называть их, песнопения весьма пришлись мне по

вкусу; много получаю я подобных блюд, но еще ни одно не было так сладко изготовлено, — и что всего чуднее — очень хорошо переварилось; Вам, конечно, небезызвестно, что от таких сладостей человека только пучит, а толка нет никакого. Вот почему, я полагаю, один мой знакомый директор к концу года (перед представлениями, знаете) всегда ужасно толстеет — так усердно потчуют его столоначальники этим заманчивым блюдом; правда, однако ж, что и в течение года они стараются поддерживать начальническую дородность; оттого же бывают толсты и толстые мошны, разумеется тороватые; я также толстею в конце года, когда ко мне являются издатели с соблазнительною просьбою о статейках — так иногда распучат, злодеи, что не знаешь, куда деваться, — верно оттого, что не умеют так хорошо изготовлять сладкое блюдо, как Вы, милостивый государь!

Впрочем, я должен Вам заметить, что Вы в некотором заблуждении относительно моей особы; в наше спекулятивное время доктор Пуф двоится; мой известный поваренок Чумичка с благородным негодованием уже не раз доносил мне, что мои лекции прошедшего года преисправно перепечатываются в одном журнале нынешнего года; об этом уже напоминал им мой добросовестный поваренок, — но не впрок пошло; эти господа очень благоразумно рассудили, что если они постоянно перепечатывают в свой журнал уже напечатанное в других, то почему же не перепечатать и статей доктора Пуфа? Такое рассуждение столь убедительно, что и сказать об нем нечего. К тому же издатели кулинарного журнала объявили, что они оставляют без ответа все замечания, против них сделанные; любопытно, что все сии замечания ограничиваются следующим весьма простым: «Сделайте милость, господа, не перепечатывайте чужого!» Оно и дельно! Какие тут ответы! Гораздо благоприличнее молчать и продолжать перепечатывать. Да здравствует индустрия! Впрочем, по мне — все равно; но мой поваренок весьма сердится и грозится — уже он собрал несколько масленых листов бумаги с жареного и выдернул два пера из кормленного гуся. Скажите, милостивый государь, господам перепечатальщикам, чтоб они немного побереглися, — ведь Чумичка у меня шутить не любит, не хуже капитана Врамербрасова, от которого Вы меня с таким эффектом отстояли. Очень Вам за то благодарен; хотя есть у меня на всякий случай целая дюжина поваров, поваренков, чумичек и замарашек, и, нечего сказать, горячи и маслены их сковороды и не тупы шпиговки, — но все не то, как когда человек со стороны заступится. Скажу Вам мимоходом, что недавно мне довелось прочесть, не помню где, о следующем любопытном кухонном применении: в Бретании, во Франции, при народных сборищах за

соблюдением порядка наблюдают люди с маслеными закопченными сковородами вместо другого оружия; как скоро кто задумает перейти за запрещенную черту — сковорода перед ним — нарушитель порядка в сторону — и порядок восстановлен! Как Вам это нравится! Истинно, милостивый государь, чем более углубляешься в кухню, тем более убеждаешься в ее универсальности: куда ни поверни — на все сгодится: и против нарушителей благочиния, и против перепечатывальщиков, и против капитана Врамербрасова.

Однако успокойтесь: где им за мною угнаться! В благодарность за Ваше блюдо я поставляю долгом угостить Вас своим, еще нигде не описанным и мало известным; оно называется

Шампанское масло

Возьмите целого рябчика жареного, но не пережаренного и даже немножко не дожаренного; снимите его с костей; мясо изотрите в ступе как можно усерднее и потом протрите сквозь крепкое мелкое решето; кости и внутренность рябчика истолките особо, положите в чистое полотенце, выжмите сок и смешайте его с протертым мясом рябчика. В эту смесь прибавьте фунт самого свежего сливочного масла, два сырых желтка и, беспрестанно перетирая, вылейте туда понемногу стакан шампанского, сбитого с двумя белками. Не забудьте посолить, но не слишком. Протрите все вместе еще раз сквозь сито, чтоб вся смесь лучше смешалась и была нежнее, выложите на тарелку в какую угодно форму и обмажьте сверху одним свежим маслом, ибо без того эта смесь весьма скоро портится — так она нежна.

Шампанское масло можно есть просто с хлебом — на языке оно точно мечта, эфир, мимолетный запах цветка; но можете подавать его и к блинам (разумеется, простым, без припеки), и Вы увидите, какая умилительная физиономия явится у всех ваших собеседников, пораженных новостью этого вкуса, если они люди образованные, настоящие гастрономы и понимают, что открыть новое блюдо гораздо важнее для счастия человечества, нежели открыть новую комету.

Засим скажу Вам, милостивый государь, что я, как человек девятнадцатого века, имею при сообщении Вам сей тайны и другой умысел. Вы, милостивый государь, как я замечаю, человек весьма ученый и прилагаете ваши знания к разным житейским предметам, за что бы давно следовало приняться. Дело кухонное, милостивый

государь! — речь идет о гусиных перьях. С некоторого времени вошли в моду негодные металлические перья; они имеют две невыгоды. Первое: режут бумагу так, что чрез несколько лет все написанное обращается в трафарет, — эдак, чего доброго, через сто лет и мои рукописные творения исчезнут для потомства! Второе: торг перьями поддерживает гусиную промышленность, а гусь, как вы знаете, имеет свое значение к кухне; боюсь, бросят заниматься гусями, перестанут их откармливать, и это будет настоящее горе. Нет ли способа помочь этой беде? Вот я теперь пишу к Вам, милостивый государь, гусиным пером, но бронзированным по способу Дорвиля. Такие перья вы найдете в магазинах; они называются: plumes naturelles bronzees, — они превосходны. Нельзя ли, милостивый государь, при пособии Ваших знаний в этих предметах подумать, как это делается, и объявить во всеобщее сведение: все занимающиеся гусиною промышленностью и самые гуси были бы весьма благодарны; а я за то научу Вас совсем особенному способу приготовлять гуся. Слышал я также, что гальванизируют гусиные перья, — это бы не дурно! Подумайте, право, об этом, милостивый государь, не скрывайте таланта, сделайте-ка опыт; увидите, какую услугу Вы этим окажете и людям и гусям, а между прочим и Вашему покорному слуге

доктору Пуфу.

Кухонная география

Занимаясь учеными наблюдениями над блинами, а равно ежедневными обширными практическими исследованиями о сем предмете, доныне довольно темном, я сделал весьма важное открытие. Нельзя не заметить в истории человечества, что все народы разными способами старались достигнуть русских блинов — и всегда неудачно. При малейшем внимании нельзя не убедиться, что, например, итальянские макароны суть не иное что, как блины в младенческом состоянии, французские crepes суть настоящие блины — комом, об английских и говорить нечего. Как бы то ни было, мы уверены, что читатели поймут всю важность сих исследований и поблагодарят нас за известие о западном стремлении к нашим блинам.

Французские блины

Возьмите полтора фунта муки пшеничной, смешайте ее с шестью свежими яйцами, столовою ложкою коньяка, щепотью соли, ложкою прованского масла и двумя ложками померанцевой воды (fleurs d'oranqes); прибавьте простой воды пополам с молоком, столько, чтоб вся смесь была как кисель. Разведите жаркий огонь сухими щепками, чтобы был с полымем; распустите на сковороде ложку ветчинного сала или масла сливочного или

прованского, вылейте на сковороду ложку киселя так, чтоб вся сковорода покрылась тонким пластом; поджарив с одной стороны, переверните пласт на другой и подавайте, пока горячо.

Английские блины (Pancakes)

Возьмите полбутылки молока и сбейте его с шестью или восемью яйцами; к этой смеси прибавляйте понемногу муки, разболтанной в молоке так, чтоб было гораздо гуще обыкновенного киселя. Прибавьте две чайные ложки мелкого имбиря, рюмку коньяка и немного соли. Мешайте усердно. Жарятся эти блины как французские, но только втрое толще. Они должны быть сухие и хрустеть на зубах. К ним подают ром с сахаром.

<9>

Кухонная история

Искатель блинов и приключений

Счастливые воспоминания счастливой молодости, где вы? Где Наташа? Где нянюшкины блины? Где запах жасмина? Где вся поэзия первой любви?

Все исчезло! все невозвратимо! Чем могу напомнить себе, возобновить хоть тень прошедших наслаждений? Одно осталось — блины! Блины напоминают мне нянюшку, нянюшка напоминает мне Наташу, Наташа — всю живую жизнь юности! Да, к сожалению, нет и блинов! Где найти их?

Все эти мечтания, смутившие меня, положительного человека, однако же, рассеялись или, лучше сказать, превратились в вопрос положительный, важный, общественный, а именно: есть ли еще в самом деле блины в Петербурге?

Для исследования сего вопроса я, подобно Мунго Парку[145], Куку[146] и Лаперузу[147], решился предпринять особое путешествие — по столовым.

Перебирая в мыслях всех моих знакомых, я вспомнил о *Телемаке* — так мы в семье называли одного нашего знакомого, потому что он только и твердил что о Телемаке[148]; бывало, рта никому разинуть не даст: так и пушит целыми страницами из российского перевода. Знал я, что Иван Перфильевич был человек твердого характера, старой руки кореняк; в жизнь свою он прочел только одну книгу, именно «Телемака», и утверждал, что этой одной книги, если в нее хорошенько вникнуть, достанет на целую жизнь человека и что за тем никаких больше книг читать не нужно, да и не следует; за тем он, по его словам, во всем придерживался старины и всякие нововведения, пароходы, железные дороги, покойные мебели, газовое освещение, новую литературу считал или пустошью, или гибелью.

Вспомнив, что Иван Перфильевич служит в Петербурге, я рассудил, что, по его комплекции, он не должен был нисколько перемениться, что, вероятно, он со сих пор сохранил и патриархальные нравы, и заветные предания нянюшек, а между прочим и тайну приготовления настоящих блинов.

В сей уверенности я отправился к Ивану Перфильевичу. Жил он в Коломне, в одном из уцелевших деревянных домов, потому

что Иван Перфильевич находил жить в каменном доме неприличною роскошью, тем более что наши предки жили всегда в деревянных домах, а отнюдь не в каменных, чему, по уверению Ивана Перфильевича, нас научили единственно иностранцы; в доказательство он приводил Одессу, в которой, по его словам, «до того дошла иностранная мода, что даже, говорят, нет ни одного дома деревянного, а все от того, — прибавил Иван Перфильевич, — что роскошь, гордость и неумеренность».

— А между прочим и то, — прибавил я смиренно, — что вокруг Одессы нет другого леса, кроме саженого.

Это замечание очень озадачило Ивана Перфильевича, однако ж он не смешался.

— Да вы-то почем это знаете? Ведь вы не были в Одессе?

— Да помилуйте, это вы найдете в любой книге…

Иван Перфильевич захохотал:

— Ге! ге! ге! В книге прочли… так что ж это за доказательство? Мало ли что в книгах пишут…

— Да помилуйте, вещь очень известная, что в Одессе едва есть дрова, не только что строевой лес…

— Нет, батюшка, я человек солидный, я верю только тому, что сам видел…

— А если вы сами не видали?..

— Ну, верю тому, что скажет человек бывалый, то есть который был сам на месте…

— А книгам никаким вовсе не верите…

— Эх, батюшка! Да когда мне их читать, да и не люблю; так, знаете, отвращение от печатного; вот бумаги так читаю, батюшка, правду сказать, завален работою…

— Однако ж, я помню, у вас была книжка…

— Да, одну, нечего сказать, перечитываю, да за то какая книга! Одна эта книга и есть в целом свете…

— Верно, «Телемак»…

— Как вы отгадали! Конечно, и вы того же мнения…

— Нет, я, грешный человек, читаю и другие книжки…

— Напрасно! Все вздор, уверяю вас… что вы в них находите?..

— Иногда то, чего сам не видал, чего бывалый человек не заметил, что и в бумагах не встретилось…

— Ну, да что ж бы такое, например?

— Например, хоть то, что в Одессе нет строевого леса…

— Опять то же? И вы им верите, этим книжонкам? Поверьте лучше мне, я вам скажу и объясню; знайте, что если об этом и есть в книгах, то только потому, что в книгах-то негодный дух… потворствуют страстям, роскоши… вот для этого и выдумали и то и се, и, как бишь их называют? Да! и «физические

обстоятельства», и какие-то еще «климатерические условия», и «статистика»… Видите, батюшка, я и не читаю книг, а все ваши модные слова знаю… К сожалению, теперь уж и в деловые бумаги они начали попадать; а все это вздор, — все выдумывают, чтоб прикрыть развращение ума, все ничего не бывало! Все потому, что говорят: «Как можно жить в деревянном доме? — так жили лишь наши старики-дураки, как можно! В деревянных домах и клопы и мыши, давай жить в каменных домах, по-иностранному!!!» Поверьте мне: все только одна роскошь, гордость и неумеренность!

После таких слов всякий спор мне показался излишним. Я переменил речь. Иван Перфильевич очень радушно пригласил меня с ним отобедать — чему я очень был рад. Отыскивая предмет для разговора, я принялся осматриваться. Уже, проходя через переднюю, я заметил, что она довольно грязненька. Гостиная была, так сказать, любопытнее: мебель, не старинная, но старая, была вытянута по стене в струнку; посередине стояла софа, перед нею стол, а с боков придвинуты по два кресла, точно они, казалось, о чем-то разговаривали со столом и софою, вероятно о «Телемаке». Симметрия убийственная: что с одной стороны, то и с другой, и так во всем; даже я заметил, как в одном углу, за диваном, сор и ореховые скорлупы, так и в другом сор и скорлупы; правда, пыль на мебели была заметена, но не сметена; зоркие глаза мои усмотрели за богатым трюмо гребенку с принадлежащим к ней пучком волос. Когда подали на стол, Иван Перфильевич сказал:

— Не погневайтесь, у меня стол простой, вычуров ниаких нет; кухней, признаюсь вам, вовсе не занимаюсь, ибо, как сказано в «Телемаке»: «Не постыдно ли, что самые знатные люди свое величие в приправах поставляют, коими они душу свою ослабляют и здравие тела своего разрушают. Обед должен состоять из мяс без всяких приправ, кои есть порождение искусства отравлять смертных, на земле обитающих». Вы помните это высокое место в «Телемаке»?

В первую минуту я не нашелся что отвечать, потому что, садясь на обитый (не забудьте!) стул, жестоко ушибся, причем спинка стула каким-то вострием ударилась мне прямо в спину. Раздосадованный таким приемом мебели моего амфитриона, я промолвил, что очень хорошо помню это место, ибо в молодости принужден был по милости моего французского учителя выучивать целые страницы из «Телемака», но что перевод не совсем верен…

— Как — неверен? — воскликнул Иван Перфильевич.

— В подлиннике сказано: «ragout», что значит «соус»,

следственно, надобно было сказать: «свое величие в соусах поставляют».

— Ну, уж на этом извините, — заметил Иван Перфильевич, — я нахожу, что в российском переводе лучше: «приправа» — как-то благоприличнее; как-то неловко в важной книге сказать «соус».

— Однако ж, вот я вижу у вас соль на столе…

— Так что ж такое?

— Да соль разве не приправа?.. Уж если держаться стола без приправ, по словам Ментора[149], то надобно есть без соли.

— Помилуйте!., соль такая обыкновенная вещь… и притом она своя, не привозная… да уж исстари употребляется…

— Я замечу, что Олеарий[150] говорит…

— Какой Олеарий?..

— Известный путешественник в царствование царя Михаила Федоровича. Говорит, что уже в его время русские сильно приправляли всякое кушанье солью, луком и перцем… а перец, не забудьте, был привозный… стало быть, и предки наши уж не исполняли курьезного предписания вашего Телемака… относительно приправ и соусов; а там, погодя маленько, появилась у нас и гвоздика, и корица, и миндаль, и изюм, и вы же еще и водку пьете… все назло вашему вычурному Телемаку…

Иван Перфильевич серьезно обиделся.

— Я никак не понимаю… — сказал он, — как вы, человек образованный, можете так отзываться о бессмертном творении Фенелона… ведь, кажется, это не другая книга… ведь эта книга уж известно какая… очень странно что-то!..

Я не расположен был щадить Ивана Перфильевича, потому что обед его был пренегодный; щи — настоящая жижа; за щами подали ватрушки — это заставило меня задуматься: не соберу ли я, по поводу ватрушек, каких-либо сведений относительно блинов, главного предмета моего посещения. Но Иван Перфильевич уже расходился, а ватрушки были с прогорклым маслом.

— Нет… нет… — говорил он, — как можно так отзываться о «Телемаке»… книга, содержащая спасительные уроки лучшей мудрости, это уже всеми признано… нельзя против целого света восставать…

— Я, право, в том не виноват! Вольно было доброму Фенелону говорить о таких предметах, о которых он не имел понятия… и потому нагородить таких несообразностей, что к стене не прислонишь…

— Помилуйте! помилуйте! Как это можно?..

— Да подумайте сами, вы помните «Телемака» наизусть… Скажите, что там говорится об устройстве домов…

— «Ментор распорядился так, чтоб в каждом доме одна гостиная и перистил находились, и сверх того дом ничего, кроме маленьких комнат, в себе не заключал…» (кн. XII).

— Прекрасно! А о платье?

— «Ментор удалил всех промышленников, которые драгоценными тканями торговали или же вышитыми одеждами, а равно золотыми и серебряными сосудами, с изображенными на оных людьми и животными…» И еще в другом месте: «Никогда ни ткани, ни одежда, ни цветы оных не должны были быть переменяемы…» (кн. XII).

— Еще лучше! Какое же было следствие таких мудростей?..

— О! удивительно! Все соседственные народы толпами собирались в Салент со всех стран света; торговля сего города уподобилась беспрерывному морскому приливу и отливу; сокровища входили в оный, подобно волнам, которые стремятся одна за другою… Какое чудное красноречие!

— Конечно, чудное! Ваш Ментор выгнал половину промышленников из города, почти всех купцов; в чем же, скажите, состояла торговля? Попробуйте запретить торговать атласом, парчою, шитьем, золотыми изделиями, красками, имбирем, перцем, трюфелями, шелком, винами; уничтожьте, по совету Ментора, виноградники, шелковистые деревья, всех ткачей, кружевниц и проч. и проч.; заставьте всех жить в маленьких комнатках вопреки всем правилам гигиены, заставьте всех довольствоваться необходимым, и вы увидите, как будет процветать и торговля, и промышленность, и народное здравие — все, что составляет благосостояние общества…

— Я не понимаю, что вы этим хотите сказать…

— То, что у господина Фенелона насказаны прекрасные вещи, только ни к какому делу нисколько не применяемые и потому негодные…

— Но, по крайней мере, всеми признано, что «Телемак» — драгоценная книга для юношества…

— Такая драгоценная, что я своему сыну никогда не куплю ее. Она принадлежит к числу тех наборных фраз, от которых юный ум может только покривишься, а отнюдь не направиться. Ничего не может быть вреднее, как набивать юную голову несообразностями; от этого может выйти такой винегрет, которого не сварит самый лучший желудок. Когда вы приучите молодого человека думать, что можно уничтожить почти всю промышленность и между тем пользоваться цветущею торговлею, то лиха беда начать! Он привыкнет и ко всякой галиматье такого рода: он убедится, что можно быть ученым, не учась, что можно служить, не будучи честным человеком, что можно быть

взяточником и вместе человеком нравственным; если вы его уверите, что заглядывать в соус противно его величию и что заниматься кухнею есть следствие роскоши и неумеренности, то он окормит гостей горьким маслом и тухлыми яйцами, себя, жену и детей отравит нелуженою посудою, затхлою мукою, деревянною говядиною, от которой может произоити в кишках воспаление…

— Но я все не понимаю… как можно восставать противу такой моральной книги… всеми признано, что здесь чистейшая нравственность…

— В том вы и ошибаетесь, что в «Телемаке», как и в других книгах той эпохи, нет нравственности, а разве, по-кухонному сказать, *нравственная подболтка*, которая годится на всякую всячину. Воля ваша, а таким снадобьем я не стану кормить моего сына; я ему лучше дам пряник или какой-нибудь так называемый пустой роман; по крайней мере, иногда в романах описывается свет как он есть (правда, никогда не лишняя!), а не так, как свет никогда не был и быть никогда не может. Нравственность! нравственность! Хотите ли знать нравственность «Телемака»? В одном месте Ментор, считая роскошные мебели отравой, продает их соседям правда ли, очень нравственный поступок? В другом месте мудрый Ментор для истребления роскоши и для сопротивления страстям делит между жителями всю землю по равным частям. Чудная нравственность! Ее очень хорошо поняли в конце прошедшего столетия некоторые люди, известные под названием якобинцев, — она пришлась им вплоть по мерке!

Вот вам истинное развращение ума! вот следствие этой языческой нравственности! вот потворство самой гнусной страсти лицемерию и притворству… Не все то нравственно, что прикрывается словом «нравственность»…

Признаюсь, я очень горячился, да нельзя иначе было; после ватрушек подали какой-то биток, который только цеплялся за зубы; проклятый стул так и впивался в мою тучность — отчаяние да и только; и, признаюсь, голодный, измученный, я не мог отказать себе в удовольствии поколотить Ивана Перфильича — хоть по спине Телемака. О блинах не могло быть и помина!

Однако, прощаясь с Иваном Перфильичем после обеда, я хотел оставить слово на мир и потому сказал ему:

— Впрочем, признаюсь вам, Иван Перфильич, лучше читать «Телемака», нежели вовсе ничего не читать, и чтение «Телемака» делает вам истинно честь. Но я советую вам присоединить к «Телемаку» и другое чтение; например, весьма рекомендую вам журнал, который, говорят, издается в Китае, под названием: «Прожигатель мозгов и умов, журнал мудрости и премудрости, а также забав, утех и увеселений»; там, как кажется, нравственная

подболтка разболтана еще тоньше, нежели в «Телемаке», — в «Телемаке» на французском языке, по крайней мере, слог недурен, а в «*Прожигателе мозгов*» так боятся потворства страстям, что нарочно употребляют, во избежание излишней роскоши, слог и варварский и безграмотный.

Иван Перфильич, кажется, остался доволен моей рекомендацией, а я тем, что от него вырвался. Но вообразите себе: возвратился я домой голодный, и принужден был принять лекарство, и три дня был болен после *простых, неискусственных* яств моего Телемака!

<10>

Переписка доктора Пуфа

Милостивый государь!

Поучительный пример последствий, происшедших от нерассчитанной опрометчивости неустрашимого капитана Брамербрасова, подвизавшегося за благо желудков на славном поприще Вашем, очень естественно должен был если не испугать имеющих надобность в доступе к Вам, то по крайней мере внушить не понимающим настоящего этикета должную в отношении Вас субординацию и дисциплину. Несмотря, однако ж, на такую ясную логику, люди с ложными воззрениями на вещи смотрят на это обстоятельство как на несправедливость Вашу к герою, как на излишнее напоминовение о превосходстве ваших сил и об уважении к вашей знаменитости, которым и без того преисполнены все чувствительные желудки и головы как друзей, так и недругов Ваших.

Я пишу Вам не только в доказательство того, что я не принадлежу к этим ложным судьям, — напротив, если б я даже был уверен, что за настоящее мое предложение Вы выпустите на меня всю шайку своих головорезов и свору борзых, я и тогда не поколебался бы исполнить завет мой, как священнейший долг в деле вкуса, — так велика любовь моя к изящному съедомому!

Дело идет, милостивый государь, о реформе или о единстве вкуса в отношении к соли; об этом думывали, думали, думают, и думаю, что будут думать многие, но решить такую задачу и привесть в исполнение столь важное предположение, кроме вас, не может никто; к тому же это решение принадлежит вам не только по праву, но, как доктору кухнологии, и по обязанности.

В Ваших рецептах супов и соусов почти всегда, между про чим, говорится: «немного соли, щепоть соли, корешок того-то» и проч. Извините, это вовсе не по-докторски: какая же это щепоть? как немного? и как велик корешок? Положим, что невозможно соль подчинить дробному аптекарскому весу в применении к различным количествам разнородных веществ, входящих в состав кушаний, и что физические и географические

отличия человека не позволяют определить меры даже самой пищи; что строжайший пост для одного, то другому служит отчаянным пресыщением; один ест вовсе без соли, другой насыпает на хлеб соль слой в половину толщины ломтя и преспокойно кушает вприкуску с пересоленною рыбою; все это, однако ж, не закон вкусу и не препятствие к его улучшению.

К тому же вкус есть не врожденное свойство человека, а усвоенное привычкою; соль служит главною и необходимою потребностью вкуса, следовательно, в наш век положительности, строжайшей точности, рассчитанной утонченности, в наш век симметрии и пропорции, во время усовершенствования всех ощущений: слуха, зрения и вкуса — необходимо восстановить или учредить один порядок и в количестве соли! Современное поколение, в особенности патриархальные семейства, кушающие из одной миски, а равно и потомство, — все прославят Ваше имя в роды родов за Ваше внимание к сему предмету.

Итак, если вы найдете это предположение таким, каким я его нахожу, то есть важным и нужным, то покорнейше вас прошу от лица всех любителей изъящного[151] съедомого заняться таковым исследованием и, на сей конец, учредить комиссию, или объявить конкурс, или препоручить кому-либо из сановников, составляющих блистательную свиту вашу, впрочем, под непосредственным вашим надзором. Я сообщу мои опыты, но — страха ради — не прежде, как увижу напечатанным хотя один из подобных опытов в Ваших лекциях.

Опыты должны состоять в определении точного количества соли, количество, взятое по мере или по весу воды, масла, молочных, жирных, спиртоватых, кисловатых, сладковатых и горьковатых веществ, дабы таковою определенною пропорциею мог руководствоваться каждый кухмистер и повар; для сего останется учредить металлические мерки, вмещающие в себе известное количество по весу соли, назначаемой для известной меры кастрюльки такого-то состава, жидкости или чего другого; подобные замечания требовались бы и в рассуждении сахара разных доброт и его средней пропорции, при употреблении в различных видах и с различными веществами, плодовыми и спиртовыми, кислыми, горькими и пряными. Имею честь

быть с истинным к Вам почтением и аппетитом

Любящий покушать.

Ответ доктора Пуфа

Милостивый государь, Любящий покушать!

Легко Вам говорить, ведь Вы требуете невозможного. Определить: сколько именно положить соли в то или другое кушанье! Все можно определить, и пропорции в моих лекциях всегда выставлены подробно и отчетливо, — но количества соли определить нельзя! Соль и на кухне и в книгах есть дело вдохновения; этому не научишься и никого не научишь. Первый попавшийся под руку пример объяснит вам эту невозможность.

Не говорю уже о различных вкусах людей — это касается до всех возможных предметов в свете; не говорю о том, что одна соль бывает солонее другой, что одна и та же соль, более или менее отбеленная, различается на вкус; нет, этого мало; возьмите совершенно одинаковой соли, одинаковый состав снадобий и дайте двум поварам: у одного выйдет соус как следует, у другого будет пересолен! Чтоб понять, отчего это происходит, Вы должны отказаться от многих, по-видимому, любимых Ваших заблуждений. Вы, как кажется, принадлежите к секте людей, которые думают, что все на свете можно описать, исчислить, предписать, предвидеть и что вся штука в том, чтоб исполнить понаписанному. О, милостивый государь, какое бы удобство, если б Ваше учение могло достигнуть своей цели. Тогда люди были бы нечто совершенно излишнее на земле — все бы могло делаться машинами; тогда бы можно было написать подробные правила не только о том, сколько класть соли, но о том, как изобретать, открывать, как быть поэтом, гением; стоило бы только написать: «По получении сего имеете, на основании инструкции, изобресть паровую машину или написать эпическую поэму» — и дело с концом. Нет, милостивый государь, не так вещи делаются на свете: при всякой машине, при всяком рецепте необходимо еще снадобье, которое вообще называется человеком.

Помните, как в моих лекциях я настаивал о необходимости образовать повара, развить его гастрономические способности; лишь такой повар может почуять, когда соус, им приготовляемый, осядет именно сообразно пропорции соли; пять минут больше — и соус пересолен, ибо часть жидкости выпарилась и оставшееся в кастрюльке сделалось солонее. Какими правилами Вы замените этот кухонный инстинкт, развиваемый наукою и опытностью?

Заметьте, милостивый государь, что в трактирах обыкновенно все соусы бывают пересолены. Отчего? Именно оттого, что они целый день на огне и, следственно, беспрестанно солонеют.

Весьма простое постное блюдо

Постный стол сделать очень легко, надобно только иметь полдюжину свежих стерлядей, дюжину свежих налимов, несколько бутылок трюфелей, и проч.; но, к сожалению, все эти рыбы, а равно и бутылки, жестоко кусаются, особенно здесь, в Петербурге.

Мы ныне трудимся над составлением постного стола такого качества, чтоб прилежный чиновник не потратил на него в один день всего своего месячного жалованья. Вот Вам на первый раз следующее блюдо, называемое:

Пуф-кильки

Положите в кастрюлю три столовые ложки прованского масла. Изрубите мелко десять луковиц и припустите их в кастрюле, пока они не пожелтеют.

В ту же кастрюлю положите две картофелины большие или четыре средних, также изрубленные мелко, и снова припустите.

Затем в ту же кастрюлю прибавьте пять облупленных и изрубленных сырых, кисловатых яблок и снова припустите.

Наконец, в ту же кастрюлю прибавьте двадцать изрубленных соленых килек и снова припустите.

Не забудьте всякий раз хорошенько перемешивать и следуйте непременно тому порядку, какой здесь означен, иначе выйдет не то.

В заключение выкиньте всю смесь из кастрюли на железное или фарфоровое блюдо, вылейте сверху ложку прованского масла, обсыпьте сухарными просеянными крошками, поставьте в печной шкаф на полчаса — и скажете мне спасибо.

Это блюдо кушается горячее; его можно подавать тотчас после супа.

<11>

Искатель блинов и приключений

Еще я не успел оправиться от умеренного, простого и безыскусственного обеда моего «Телемака», как получил приглашение на обед учено-литературный; я очень люблю этого рода обеды, ибо вообще литераторы — люди образованные и потому хорошо понимают, что значит есть и как есть. При этом приглашении я еще больше взбесился на моего «Телемака», по милости которого самый необходимый снаряд для кухнологических опытов находился у меня в немилосердно жалком положении. Один известный гастроном, приглашенный на пробный обед, заметил, что он не в состоянии произнести своего приговора о достоинстве повара по той достаточной причине, что в то время был голоден. Действительно, оценить в точности какое-либо гастрономическое произведение можно лишь на сытый желудок, ибо голод есть самая обманчивая способность человека; что мудрости накормить голодного! Пожалуй, и «Телемак» может похвастаться таким подвигом; а вот цель, достойная усилии всякого гениального кухмистера: накормить сытого, уметь раздразнить самое пресыщение. До этого совершенства, к сожалению, достигают немногие; но как бы то ни было, в здравой гастрономии правило: не приступать к кухонным опытам на пустой желудок, вопреки глубокому замечанию одного лица в «Ревизоре», что на пустой желудок всякая ноша кажется тяжела[152].

К несчастию, я не имел и этого утешения, ибо просто был голоден по причине диеты, и по той же причине не мог предаться вполне обеденным наслаждениям.

Признаюсь, это затруднительное положение привело меня в большое раздумье: ничего не может быть ужаснее Танталова мученья; никогда так не хочется есть, как когда нельзя; никогда так не хочется выйти из комнаты, как когда она заперта; никогда так не влюбляешься в женщину, как когда она под присмотром ревнивца, — такова уж натура человеческая, думал я и давал этой натуре препорядочную гонку.

Посреди этих философских размышлений послышался звонок; что такое?

— Господин Паутинкин…

— Я не имею чести его знать, но все равно, проси, дверь Пуфа для всех отворена; тот сам виноват, кто ею не пользуется…

Ко мне вошел молодой человек, как говорят, приятной наружности; по виду я уж тотчас заключил, что он не нашего поля ягода; щеки его не отличались тою блистательною пухлостию, верным признаком истинного гастронома, брюшко не выглядывало из-под жилета, и вообще, лицо его не было оживлено тою улыбкою, которая всегда замечается на лице человека, довольного собою, довольного тем, что он ел, и тем, что он будет есть. Несмотря на эти неблагоприятные признаки, я, по свойственному мне великодушию, принял незнакомца довольно ласково и после нескольких учтивостей спросил:

— Что вам угодно?..

— Ваши достоинства, ваша знаменитость, господин доктор…

— Сделайте милость, без комплиментов… Чем могу служить вам?

— У меня есть небольшой проект…

— Новой гостиницы…

— Нет-с; я имею намерение издавать журнал…

Я поморщился:

— Вероятно, кухонный… прекрасное дело, милостивый государь, рь.«.

— О нет! мой журнал имеет другую цель…

— Его название, если смею спросить?

— «Ежедневник».

— Очень счастливое название; стало быть, это будет газета…

— Точно так, но газета самого обширного формата, так что в каждом листе будет помещаться почти столько же, сколько в обыкновенном томе в восьмушку…

— Го, го! да где ж вы найдете столько материалов, чтоб наполнить вашу газету: ведь это будет, если не ошибаюсь, 365 томов в год.

— Напротив, я боюсь, что газета будет слишком мала в сравнении с теми материалами, которые я имею в виду…

— Что же такое вы намерены помещать в вашей газете? Вы легко это поймете. При развивающейся у нас торговле, промышленности, при успехах наук и художеств, необходимо не которого рода центральное место, где бы соединялись все известия о всех родах промышленности, существующих во всех концах России; чтоб фабрикант внутренних губерний знал, на какие предметы является требование в портовых городах; чтобы купец, напротив, знал, где, в каком краю он может найти товар, требуемый публикою; чтоб петербургский ученый знал, какие вопросы возникают внутри страны, а губернский житель — как эти вопросы разрешаются людьми специальными; тут, разумеется, войдут и статистические сведения по всем частям, и средние

цены, и известия о ярмарках, и известия об открытиях, наблюдениях, опытах.

— Будет у вас и кухонное отделение?..

— Без сомнения! И надеюсь даже до некоторой степени исполнить вашу мысль касательно собрания сведений о старинных русских блюдах…

— Прекрасно, прекрасно, милостивый государь, я вполне ценю всю важность вашего предприятия…

— Действительно, оно заслуживает внимания всякого просвещенного человека; оно, может быть, единственное средство для нас узнать самих себя, узнать наши силы, наши средства и все направить к обогащению нашего отечества; теперь всякий у нас работает отдельно, не зная, что делает другой; есть открытия, которые делаются в одно время в разных концах России, тогда как эти усилия могли бы быть направлены на разные пункты. Я бы хотел, чтоб моя газета была и верным зеркалом нашей промышленности, и средством для всякого знать, к какому предмету он должен обратиться, чтоб действовать сообразно общим потребностям…

— Прекрасно, милостивый государь, но как вы будете собирать все эти сведения? В губерниях живут все люди занятые; кто возьмет на себя труд делать для вас все эти изыскания и наблюдения?..

— Нет сомнения, что для этого редакция «Ежедневника» должна иметь своих собственных агентов не только во всех губернских городах, но даже во многих уездах, и эти агенты должны быть исключительно заняты корреспонденцией с редакцией…

— И вы надеетесь на большое число подписчиков?.. Нет, я уверен, что первые четыре года газету должно будет издавать в явный убыток, потому что у нас еще не привыкли к серьезным журналам, таблицы, цифры еще пугают многих… потом, может быть, попривыкнут…

— Стало быть, вы заготовили огромный капитал; ведь вам на первый год нужно не менее двухсот тысяч…

— Знаю, и даже более, у меня их нет, но несколько богатых людей вызвались содействовать мне в этом патриотическом деле: завтра все соберутся у князя Воротынского…

— А! так по этому случаю и я получил приглашение… Точно так, а потому я пришел просить вас не отказать мне в вашем участии…

— О, будьте уверены! Предприятие в самом деле и важное, и полезное, и даже необходимое… к тому же в нем собственный мой интерес; я думаю, что, действительно, ваш журнал есть

единственное средство собрать те сведения, о которых я теперь столько хлопочу без всякого успеха, а именно о старинных русских блюдах, которые с каждым днем забываются…

— Позвольте вам еще напомнить, что обед в пять часов, но все обещали собраться ровно в четыре, чтоб до обеда выслушать программу журнала, а за обедом поговорить и решить дело окончательно…

— Будьте уверены, что не опоздаю.

На другой день ровно в четыре я был у князя Воротынского; хозяина еще не было дома, и я нашел только одного Паутинкина; чтоб не терять времени, я отправился осмотреть столовую, а потом и кухню. Нечего и говорить, все на барскую ногу: кухмистр — француз и человек гениальный, при нем два помощника и с полдюжины чумичек; в кухне чисто, прохладно, как в гостиной, везде глубоко обдуманные шкафы, душники, фумиворы[153]; кастрюли, в которые можно было глядеться как в зеркало, смиренно стояли на плите; ни шума, ни крика, ни толкотни; глубокомысленные блюда варились как бы сами собою, во всей кухне царствовала таинственная торжественность; я утопал в восторге… идеал кухни был предо мною!

В половине пятого возвратился князь, извинился предо мною и Паутинкиным и был чрезвычайно любезен. Бедный Паутинкин поглядывал на двери с нетерпением; никто из гостей не являлся, но едва пробило пять часов, как гостиная начала наполняться; гости входили один за другим, и каждый извинялся, думая, что он один опоздал. Хозяин замолвил было слово о программе журнала, но против него восстали все желудки и посредством языков объявили общую волю прочесть программу после обеда, а за обедом «поговорить».

Сели за стол. Всех нас было человек пятнадцать, все люди очень образованные и любезные, а некоторые отличались и лучшим качеством в мире значительным богатством.

Обед был чудесный: суп из настоящей черепахи, кронеты с трюфелями, дикая коза под кисло-сладким соусом, микроскопические цыплята с микроскопическим молодым горохом, фазаны *a la Soubise*, китайские гнезда, трюфели под салфеткой, вишни, клубника целыми тарелками (в марте), — словом, чудо! А какие вина!

Разговор был живой и занимательный; один рассказывал про свою четверку лошадей, которые стоили ему двадцать пять тысяч и которые пали от неосторожности кучера, напоившего их не во время; другой рассказывал о проказах своей танцовщицы, которая всегда находит искусство вытягивать у него до пятидесяти тысяч

в год; третий жаловался на ужасное несчастье в игре. Я сидел возле хозяина дома и, воспользовавшись общим шумом, не мог втихомолку не сделать ему комплимента за его покровительство Паутинкину, а между прочим и не спросить, много ли он от себя вносит на патриотическое предприятие.

— Я? — возразил князь, улыбаясь. — Я? Ровно ничего! Вы знаете, я не вхожу в такого рода предприятия; впрочем, я готов Паутинкину содействовать, — вот нарочно для того и собрал всех господ… а уж там его дело…

Я замолчал и печально посмотрел на Паутинкина, а он, варвар, в самую эту минуту отказался от китайских гнезд, вероятно, по общему обычаю всех не-гастрономов, испугавшись незнакомого кушанья.

Перебрав лошадей, танцовщиц и картеж, собеседники заговорили и о новом журнале; все находили это предприятие велико лепным, чудесным, национальным и всячески ободряли Паутинкина выдержать характер и обещали ему всякое содействие. Многие входили в величайшие подробности и весьма красноречиво рассуждали о том, что должно помещать в том или другом отделении газеты. Некоторые украшали свои речи преумными остротами и презабавными анекдотами, возбуждавшими всеобщую веселость. Паутинкин кланялся на все стороны, улыбался и был в таком же восторге, как я при виде княжеской кухни.

Обед кончился; гости закурили сигары, развалились по креслам и диванам; подали кофе и ликер. Дошла очередь до программы. Паутинкин развернул огромную тетрадь, что несколько испугало собеседников: один из них с беспокойством заметил, что можно иное и пропустить, потому что он сегодня хочет ехать в итальянскую оперу. Это мнение было поддержано большинством голосов.

Наконец чтение началось. Нечего сказать, программа была написана прекрасно; видно было, что сочинитель долго обдумывал свое предприятие; он весьма дельно изложил настоящие требования народной промышленности и средства, которые представлял «Ежедневник» для ее развития; все это было подкреплено любопытными фактами, историческими указаниями, таблицами, цифрами. Знаки одобрения часто прерывали чтение, а некоторые из собеседников были так внимательны и так живо сочувствовали общему делу, что даже делали замечания о слоге и предлагали заменить одно слово другим, более изящным, на что Паутинкин учтиво соглашался.

Последняя часть программы заключалась в том, что на первый раз для обеспечения издания нужно не менее 212 573

рублей, которые могут быть собраны «лишь посредством пожертвований, со стороны столь же благотворительных, сколь просвещенных слушателей».

Вслед за чтением последовало глубокое молчание; Паутинкин озирался кругом, ожидая, кто первый вызовется на дело; все молчали; наконец один из собеседников, обращаясь к хозяину дома, сказал:

— Скажи, пожалуйста, князь, где ты достаешь этот ликер? Я даже за границей не мог до него добиться…

— Остаток дедовского погреба, — отвечал князь.

Тут почти все встали; кто начал диссертацию о ликерах, кто смотрел на часы, кто искал шляпы…

— Сколько вы намерены положить в это предприятие? — сказал я моему соседу, который уже нагнулся за шляпою.

— Нет! я теперь никак не могу, — отвечал он, — мои дела в таком положении… Впрочем, я готов всячески содействовать…

Я обратился к лошадиному охотнику:

— Не правда ли, прекрасное предприятие?..

— О! прекрасное!..

— Надобно помочь молодому человеку…

— Как жаль, что я теперь не в деньгах! знаете, какие времена… впрочем, я готов ему содействовать…

Я заговорил было с обожателем танцовщицы, но он, как бы чуя мой вопрос, шмыгнул за двери так проворно, что я не успел ему и слова выговорить.

За ними последовали другие, спеша в оперу.

Комната опустела. Остались лишь хозяин дома, Паутинкин да я.

— Ну, что ж? — сказал я Паутинкину.

— Вы видите! — отвечал печально Паутинкин.

— Что делать, любезный друг, — заметил князь, — я тебя душевно люблю, ты малый дельный, ты мой старый товарищ, ты видишь, я сделал с своей стороны все, что мог; теперь работай сам, как знаешь…

Паутинкин грустно посмотрел на свою огромную тетрадь.

— Послушайте, — сказал я ему наконец, — оставьте пока это предприятие; его никто не поймет и никто не оценит, а возьмитесь за другое, более существенное; эту мысль сообщил мне один из моих приятелей, и я сам хотел было привести ее в исполнение, но с радостию передаю ее вам. Прежде всего запаситесь хорошим товаром…

— Для журнала?

— Для журнала! Издавайте каждый день: пирог, котлету, колбасу, обвертывайте их опрятно нумером вашего журнала и

рассылайте к подписчкам! За успех ручаюсь! Не нужно вам будет никакой запасной суммы!

Постные блюда: Постные сливки Постные супы Суп макаронный грибной • Суп из груздей • Постный рисовый пилав • Пшенный пилав • Пилав сладкий • Постный винегрет • Скоромные блюда: Ветчина на мадере • Соус к холодной ветчине • Индейка буженинои • Пирожное из кулича

Постные блюда

Постные сливки

Нас спрашивают: как делать постное молоко? В прошедшем году в наших лекциях мы подробно описали приготовление даже *постных сливок*, предуведомляем наших почтенных корреспондентов, что мы не можем повторять того, что уже было нами напечатано, хотя такое с нашей стороны поведение доставило бы нам двойное удовольствие: во-первых, угодить им, а во-вторых, облегчить собственную работу; но редакция «Записок для хозяев» пресердитая и никак не позволяет нам такого наслаждения, говоря, что на перебивку старого есть другие журналы, кроме «Записок для хозяев», и что не следует ни у кого отбивать лавочки. Однако по свойственному мне великодушию я, потихоньку от редакции, сообщу моим корреспондентам, хоть в двух словах, рецепт для постных сливок.

Возьмите:

один фунт свежих (не каленых) волошских орехов;

один фунт американских (треугольных) орехов;

один фунт *сладкого* миндаля, так чтобы в нем не было *ни одной* горькой миндалинки, ибо она все дело испортит.

Очистите, облупите, толките в ступе, подливая понемногу воды, и потом прожмите сквозь чистое полотенце; разумеется, чем больше подольете воды, тем выжатая жидкость будет жиже, чем менее, тем она будет гуще.

Самые густые постные сливки могут быть употреблены на кухне вместо масла.

Слышали? Держите ж в секрете и не выдавайте меня.

Постные супы

Напоминаю, во-первых, о королевском луковом супе, о котором уж мною было подробно писано. Засим:

Суп макаронный

Возьмите сухих макаронов, истолките их в ступе и просейте сквозь мелкое сито, так чтоб сеяного была полная чайная чашка.

Возьмите особо два десятка белых грибов и варите их до тех пор, пока они не сделаются совершенно мягки, тогда процеди те; в этот отвар положите:

одну крепко испеченную луковицу и две сырые луковицы с гвоздичкои в каждой;

одну морковь;

одну сельдерею;

одну петрушку;

щепоть соли.

Варите полчаса, процедите, а всю зелень протрите сквозь решето в ту же кастрюльку.

В эту смесь высыпьте просеянные макароны и покипятите еще полчаса.

Суп из груздей

Возьмите два десятка хороших груздей и пять соленых огурцов

Изрубите их мелко.

Положите их в грибной бульон.

Прибавьте ложку уксуса, одну луковицу и две столовых ложки изрубленного зеленого лука, ветку укропа.

Вскипятите раза два — и суп ваш готов.

Постный пилав

Сварите тарелку риса в воде, так что если попробовать на зуб, то внутри еще будет чувствоваться некоторая твердость. Откиньте на сито, чтоб вся вода стекла.

Возьмите чайную чашку грибного гастрономического порошка; если вы им не запаслись, несмотря на мои советы прошлым летом, то потрудитесь натереть белые сухие грибы на терке, так чтоб вышла чайная чашка.

Прибавьте две изрубленные луковицы и десятка два цельных шампиньонов свежих — они теперь есть в лавках.

Грибы, луковицы и шампиньоны вскипятите раза два и более, пока порошок грибной не сделается совершенно мягким; откиньте на сито, чтоб вода стекла. Засим смешайте все это с рисом и оставьте на плите, чтоб рис дошел.

Тогда тотчас, пока блюдо горячо, облейте его постными сливками и подавайте.

Некоторые при последнем вскипе кладут щепотку шафра на

— но это на охотника.

Пилав пшенный

Истолките сухое пшено в ступе, просейте и дайте ему вскипеть один раз, отбросьте на сито. Засим поступайте точно так же, как сказано о пилаве из риса.

Пилав сладкий

Сварите рис точно так же, как описано выше; если угодно, в миндальном молоке, но засим облейте его сиропом из-под вареных померанцев и поставьте на плиту, чтоб дошел.

Выложьте на блюдо и уберите сверху резаными, варенными в сахаре померанцами.

Для экономии можете заменить померанцевый сироп розовою сахарною патокою и убрать рис сверху ломтиками кислых яблоков, подваренных в той же патоке.

Постный винегрет

Описывать его составление нечего, оно слишком известно: свекла, картофель, огурцы, соленые грибы и проч. и проч.

Но советую обливать их следующим соусом:

две столовые ложки французской горчицы;

пять столовых ложек прованского масла;

ложку самого крепкого уксуса;

чайную ложки соли;

две чайных ложки сахара.

Все сбить хорошенько, чтоб было густо, как кисель; в этот соус положите три кислых сырых яблока, мелко-намелко изрубленных; смешайте и этою смесью облейте ваш винегрет.

Скоромные блюда

Ветчина на мадере

Снимите с соленой, но не копченой ветчины верхнюю шкуру, оставив на ней весь жир.

Положите окорок, таким образом приготовленный, на три дня в следующую маринаду:

полбутылки прованского масла;

бутылка мадеры;

пучок шалфея;

горсть нетолченого перца;

унция селитры.

Не забудьте хорошенько сбить эту смесь.

В тот день, когда подавать, выньте окорок из маринады и дайте ему обсохнуть, а потом заверните его в тесто и посадите в печь вместе с хлебами.

Когда хлебы поспеют, обломайте хлебную корку с окорока, обчистите, уложите в круглую кастрюльку, чтоб окорок принял круглую форму (кость предварительно вынимается); засим положите на жир окорока несколько кусков сухого крепкого бульона и водите сверху раскаленною лопаткою, чтоб бульон распустился и вошел в жир.

Сок, в котором маринировался окорок, идет частию на обработку какого бы то ни было супа, а частию из него делается соус к окороку; для этого поджарьте ложку муки в масле и потом прибавляйте в нее понемногу до двадцати ложек этого сока, беспрестанно мешая и держа на огне, пока соус не сделается густ, как самые густые сливки.

Соус к холодной ветчине

Возьмите говяжьего желе (ландшпика) чайную чашку, распустите его и сбейте с пятью ложками прованского масла, ложкою уксуса и соком одной (никак не более) чесночки.

Этот соус сбивается на льду.

Индейка буженина

Хорошо оттаянную индейку положите на двое суток в уксус с луком и чесноком.

Потом выньте, обсушите и изжарьте, обвернув ее пластами ветчинного соленого (но не копченого) жира, или шпека. Когда изжарится, снимите шпек и проведите по шкурке раскаленною лопаткою, чтобы индейка зарумянилась. К этой индейке сделайте соус из того уксуса, в котором она мариновалась, точно так, как сказано выше о соусе из ветчинной маринады, но прибавьте в этот соус маленьких луковок и шампиньонов.

Пирожное из кулича

Возьмите кулич, который имеет форму кастрюльки (baba) и сверху донизу нарежьте его полукруглыми пластами; потом сложите их все вместе как были.

Возьмите стакан малаги, палочку ванили хорошо истертой или корицы чайную ложку и фунт мелкого сахара; этою смесью облейте сверху кулич по нескольку раз, на тарелке, чтоб он хорошо напитался; потом поставьте его на тарелке же печь до тех пор, пока он сверху не обсохнет.

Если не хотите употреблять много малаги и ванили, то испеките десяток яблоков, протрите и всю жижу из них соберите;

смешайте эти яблоки с фунтом сахара, натертого на лимоне; разведите рюмкой какого бы то ни было белого вина (разумеется, не полынного — от чего да сохранит вас Аллах) и этою смесью облейте изрезанный, как выше объяснено, кулич, поставьте его в печь — и будьте спокойны о последствиях.

<13>

Соединение крайностей поэзии и промышленности

Письмо второе к доктору Пуфу

Часто, говорят, чувство гордости или Бог знает какого-то уважения к самому себе не позволяет нам сознаваться в своих недостатках; а мне кажется, ложное уважение или вовсе неуважение к собственным достоинствам не допускает нас простодушно сознаваться в наших недостатках. Как сочетать эти противоположные мнения?.. А между тем оба неоспоримы, только одно до обеда, а другое после обеда… Некоторые умствователи решаются истощить терпение читателя, кормя его воображение жиденькой прозою, в которой и с микроскопом не сыщете ни мысли, ни смысла, как в вассер-супе круп, где крупинка за крупинкой бегает с дубиной. Извините за выражение, знаменитый доктор, оно необходимо для популярности мысли или чтоб ярче обрисовать её… Но не в том дело; главное, прошу Вашего терпения, потому что в этом письме я взялся сочетать крайности, которые представляю на Ваше рассмотрение. Начну с себя. Но прежде позвольте Вам доложить, знаменитый доктор, что в жизни человеков случаются преудивительные странности; одна из подобных странностей случилась со мною, а именно: по прочтении вашего ответа на меня напал дар поэзии!.. да-с, я прямо махнул в поэты… на Парнас! через ограду моего отвращения к стихоброжению, но мне как-то удалось сочетать крайности… Настроив лиру, однако ж, я не обратился ни к луне, ни к ручью и даже не к бокалу, а прямо к поросенку с хреном; хотел грянуть оду, а вышло нечто вроде эпитафии.

На блюде сем лежит труп потомка Эпикура.
Хотя он не похож нисколько на амура,
Зато смиренно жизнь он вел, в грязи и перед солнцем,
Но, ах, окончил юны дни, увы, зарезанный чухонцем.
Вот, юноши, пример, исполненный судьбиной,
Из состраданья куплен мной за три с полтиной.

Эти стихи глубоко тронули кушавшего со мной виртуоза, которого душа еще не зачерствела для изящного. Он прослезился, но, стараясь казаться равнодушным, начал нюхать хлеб и уверять, будто от хрена брызнули слезы, но меня провести не так легко; я видел ясно, что поросенок в стихах задел чувствительную струну сердца виртуоза, который дал честное слово, что напишет для них ноты и будет разыгрывать в провинции в предполагаемых им концертах. Я же, с своей стороны, не ограничился эпитафией — муза не покидала меня, и поэтический припадок усиливался. Ваше мудрое письмо распалило воображение, которое пропасть наплодило стихов, в красоте не уступающих эпитафии поросенку; я в один день сделал несколько чрезвычайных посланий на кухню, с десяток мадригалов нежных, чувствительных к курам, гусям, уткам и проч., элегию на кончину масленицы и, наконец, так приноровился к стихам, что дерзнул было отвечать вам, знаменитый доктор, стихами, но, к общему вашему и моему спокойствию, в пору подоспел «Онегин» Пушкина, который будто бы

…так привык теряться в этом,
Что чуть с ума не своротил
Или не сделался поэтом.
Признаться, то-то б одолжил.[154]

Да, признаться откровенно, эти строки меня тоже так одолжили, что я покраснел в длину и ширину моего лица и затылка. Поверите ли, как рукой сняло, мне даже стало совестно… Марш назад скорее; из вояжа на Парнас, как рак, пополз в свою хозяйственную орбиту. А сколько еще осталось певцов, которых заклеймила чадолюбивая критика печатью бездарности, — что же? смирятся ли они? поймут ли свою плоскую гениальность? Можно утвердительно сказать: нет! Воткните иного гения на вертел, жарьте его на медленном огне, требуйте, чтоб он признал и оценил себя. Достойно уверяю, что он разве при последнем вздохе скажет: «Чувство гордости и уважения к собственным достоинствам не позволяет нам сознаться в наших недостатках», — золотое правило. Но да благословит Василий Кирилович всех Кириловичей терзать слух читателей[155] и рвать лавровые ветви,

разумеется для венков… на кухню же доставит лавочник, сколько потребуется; в этом не будет недостатка; хотя на кухне не приготовляют ничего в роде «Телемахиды»[156], все же лавочник обязан доставить, как необходимую принадлежность на кухне; впрочем, и сам лавочник есть одна из важнейших кухонных принадлежностей, рекомендую вам, знаменитый доктор, лавочника; отличный человек, все хвалят его.

Скушай на здоровье! Действительно, народ съест, только не на здоровье; прошу вас поместить, знаменитый доктор, моего лавочника с его прямым и косвенным виляньем на кудени только не под плитой; надеюсь, он обратит на себя ваше вниманье. По долгу я должен бы отвечать Вам на вопрос о перьях, но вопрос этот требует практических изысканий, то есть опытов, значит, и времени; конечно, у меня большой запас уже испытанных предметов, так что пределы кухни окажутся тесными; но Ваше шампанское масло требует достойной расплаты. Открытие за открытие, и я постараюсь не остаться в долгу. Однако же пословица говорит: кто хочет к барину дойти, прежде слуг одари, — поэтому должен прежде обратиться к Вашим замарашкам. Чем же их подарить? Жареного, печеного, вареного у них много. Чего же им? Кулинарного соуса? И смотреть не будут… С индустрии начну, прекрасно! Индустрия также представляет собою пример соединения двух крайностей: для неопытных она кажется нечто, для опытных же людей — ничто! Эти черные пятна, исчерченные белыми чертами, удостоившиеся от вас, знаменитый доктор, названия индустрии, производят противоположные действия: одни решаются прочитывать столбцы, побуждаемые любопытством разгадать эти траурные иероглифы, другим же они свидетельствуют о внутреннем содержании и сразу отбрасывают на огромное расстояние от любопытства проникать эту скрижаль. Но возьмите желаемой величины лист меди (латунь), толщиною в грош и тоньше, велите его вышпановать, то есть сделать гладким, ровным, наплавьте на гладкой стороне слой воска не тоньше пятикопеечной серебряной монеты; когда застынет воск, начинайте гравировать шилом, вилкой, даже шпиговкой какие вам угодно предметы. Гравировать — это значит прорезывать или проскабливать слой воска до меди. По окончании гра- вированья на прорезанные черты налейте

крепкой водки, высоких градусов (от 60 до 80), — чем крепче водка, тем быстрее будет производиться действие. Сначала она, коснувшись металла, закипит, задымится, потом, утратив силу, кипенье ослабнет; тогда замените ее другою и т. д., пока она не выест меди на желаемое углубленье. Возвышения должны остаться неприкосновенными, предохраняемые воском. После этого процесса счистите воск и употребляйте как типографскую доску, разумеется, приладив ее как должно между литерами; при гравировании предмета не должно забывать двух важнейших правил: 1-е, что только прорезанные черты из печати выйдут белыми, а остальная часть черною; 2-е, награвированные двуличные предметы будут выходить наоборот: например, вы награвируете фигуру лицом обращенным вправо, из печати оно выйдет обращенным влево; 3-е, быть осторожным при обращении с крепкой водкой, чтоб не попала на тело, на платье, а наипаче на кушанье; не то выйдет кулинарный соус. Таким же способом можно делать надписи для дверей и прочего; для того уже должно употреблять медные листы полированные[157] и после процесса гравировки, по снятии воска, впускать в углубление желаемых колеров краски; таков простой способ производить индустрию, соединяющую в себе две крайности.

<Н. Старчиков>

Яйца в шубке Яйца на сливках Творог со сливками • Шпигованная телятина • Говядина, баранина, индейка • Рябчики в шиполате • Рябчики в папильотах

Принимаясь за перо, я счел нужным предварительно насладиться очень привлекательным чтением: я перечитал мои лекции прошедшего года, читанные мною около теперешнего времени, — очень, очень приятно! Советую и моим читателям испытать это наслаждение; оно будет очень кстати; там они найдут все возможное относительно яиц и творога, но нет! не все! Кухня, как природа, ее помощница, — бесконечна. Слушайте:

Яйца в шубке

Опустите в кипяток цельные сырые яйца, прокипятите их ровно пять минут, ни больше ни меньше, а потом тотчас выньте и опустите в холодную воду; снимите осторожно скорлупу, чтоб не повредить белка, и облупленные яйца положите на блюдо.

Между тем вы заготовьте следующий соус, примерно на десять яиц.

Изрубите:

одну петрушку;

одну сельдерею;

десять маленьких луковиц.

Прибавьте:

пол-ложки чайной перца;

щепоть соли;

полстакана белого вина;

муки, стертой с маслом, величиною в грецкии орех.

Кипятите эту смесь добрых четверть часа, беспрестанно мешая.

Когда соус сделается достаточно густ, как самые густые сливки, облейте этим соусом яйца на блюде; обсыпьте сверху самыми мелкими крошками из сахарных сухарей и немедленно подавайте.

Яичница на сливках

Возьмите четыре луковицы, изрубите их мелко и поджарьте их исподволь в масле, пока не пожелтеют; когда они готовы, прибавьте:

столовую ложку муки;

стакан густых сливок;

щепоть соли;

сахара, величиною с волошский орех.

Поставьте на огонь самый легкий и держите, пока мука потеряет сырой вкус.

Облейте этим соусом предварительно сваренные в крутую и изрезанные на четвертинки яйца.

Творог со сливками

Возьмите бутылку густых сливок и ложек двадцать самого свежего творога.

Прибавьте:

полфунта сахара мелкого и просеянного;

столовую ложку померанцевой воды (fleurs d'orange);

один сбитый белок.

Сбивайте все это вместе на льду деревянною метелкою и сбитое откладывайте в висячую корзину, так чтоб жидкость стекала, но не медлите слишком подавать, ибо эта пена скоро тает.

Шпигованная телятина

Прошпигуйте четверть телятины соленым (но не копченым) шпеком и сельдереею; посыпьте солью и перцем, если хотите, прибавьте немножко мускатного ореха — многие его любят; посадите четверть в кастрюльку, предварительно выложенную шпеком; покройте четверть сколь можно более резанным луком и морковью поровну (в моркови употребляется лишь красное тело, а не желтая середка); вылейте на все это добрую рюмку коньяка; закройте кастрюлю, замажьте ее и поставьте на легкий огонь часов на пять; потом выложите из кастрюльки все, что в ней есть, на блюдо и подавайте.

Так можно приготовлять говядину, баранину, даже старую индейку.

Рябчики в шиполате

Припустите шпека, нарезанного четвероугольными ломтиками; когда готов, составьте с огня.

Прирумяньте ложку муки, стертой с маслом, и поджарьте в ней немного разрезанные пополам рябчики; прилейте в кастрюлю добрую чашку сметаны и рюмку коньяка. Держа кастрюлю на легком огне, прибавляйте с расстановкой, по очередно, а не все вдруг, следующее:

12 свежих шампиньонов изрубленных;

приготовленный шпек;

две дюжины маленьких луковиц, предварительно в масле поджаренных;

пару разрезанных, поджареных в коже на сковороде и потом от кожи очищенных сосисок, если можно — так называемых венских;

два десятка печеных каштанов, и, если угодно, столько же трюфелей.

Когда все готово, выньте рябчиков и облейте их всем, что было в кастрюле.

Рябчики в папильотах

Разрежьте пять рябчиков пополам, обверните шпеком и припустите их в масле, немного не дожарив.

Между тем вы заготовили следующий соус.

Изрубите мелко:

шампиньонов;

петрушки;

лука -

всего по ровной части и припустите эту смесь в том же масле, где жарились рябчики.

Прибавьте:

щепоть муки;

щепоть соли;

щепоть перца;

немного бульона (ложку на чашку смеси);

полстакана белого вина.

Поставьте все на огонь и держите, помешивая, до тех пор, пока соус не сделается совершенно густым, как кисель.

Этою смесью обложите сверху и снизу рябчиков (как они есть в шпеке), заверните каждую половину в пропитанную маслом чистую бумагу и поджарьте их в сем виде в кастрюльке (или на рошпаре, если сумеете) на самом легком огне в продолжение 20 минут, а потом так в бумажках и подавайте.

<15>

Переписка доктора Пуфа Немецкие трактиры

За особенное удовольствие поставляю уведомить моих многочисленных почитателей, что кухонные труды наши, и в особенности записки о наших исканиях по поводу блинов и приключений, ежедневно все более и более возбуждают внимание и участие многих почтенных особ. Между множеством различных сведений, мною отовсюду получаемых, я не мог не отличить небольшую тетрадку, доставленную мне неизвестным человеком и которая содержит в себе драгоценные наблюдения о том, «что в Петербурге есть» и «что пить». Когда-нибудь я воспользуюсь этою тетрадкою для полного трактата по сему предмету и вставлю где следует собственные имена, а теперь извлеку из нее лишь небольшой отрывок, ничего в нем не переменяя, ибо он сам по себе весьма интересен и обличает в авторе решительную *кухонность*; не чем иным, как этим новым словом, я лучше не могу выразить той глубокой наблюдательности, тех правильных воззрении на достоинство желудка, которыми отличается это произведение. Надеюсь, что оно понравится читателям почти наравне с моими творениями; если же они спросят, что я сам делаю? — ответствую: «Ищу блинов, милостивые государи, ищу настоящих русских блинов — и не нахожу их! Что, однако, нимало не мешает мне посвятить мою жизнь этому важному предмету; ведь добывают же люди себе славу изысканиями над улиткообразными животными, а между ними только и есть хорошего, что устрицы, да и те продаются теперь у нас по полтине за штучку.

Выписка из тетради неизвестного, но достойного наблюдателя

Немецких трактиров в Петербурге немного, хотя есть много немцев-кухмистеров. Но кухмистеры по отношению к хорошему трактиру то же, что постные картофельные котлеты, которые тщетно добиваются попасть в бифштекс. Главных немецких трактиров два: оба они имеют следующие одинаковые вывески: *Немецкий трактир. Deutsches Gasthaus. Restoran allemand*. У обоих одинаковые кушанья, одна цель, одна цена и одни и те же обычаи; но второй трактир очевидно подражает первому, который вошел у немцев в славу со времен прежнего своего содержателя, и эта слава с честию поддерживается теперешним ее содержателем.

Принимая от прежнего заведения, настоящий хозяин первоначально ни в чем не изменил ни внутреннего, ни наружного его достоинства, и немцы, которые любят постоянство и в любимый трактир приходят, как в свой собственный дом, очень обрадовались, что с переменою хозяина не переменилась в его заведении ни одна пылинка: кто привык прежде спать после обеда на кожаном стуле, подле столика, в первой комнате, тот может делать это и ныне. Немцы видели в этом особенное уважение к их привычкам и с первых дней полюбили нового владельца.

Этот новый владелец, в самом деле, достойный человек. Общий обед (table d'hote) у него начинается с двух часов и продолжается до пяти. Он сам своей особою первый садится за стол; ему подают те же кушанья, какие назначены для посетителей. Он их ест (то есть кушанья) и, окончив, встает. С этой минуты и до поздней ночи он неотлучно присутствует в заведении. Бдительное око его поспевает везде. Он вовремя умеет подогнать заленившегося слугу, подвинуть к вам графин с водой, пожать приятелям руки, отпустить русское красное словцо под немецким *вицем*, предложить партию в бильярд, когда вы ищете игрока, и проч.

Неизвестно, какой нации настоящий владелец, но с немцами он немец, пьет пиво и играет в кости (в домино?); с французом француз, вежлив и ловок; с англичанами — англичанин, ест бифштекс и пьет портер или ставит в очередь свою бутылку шампанского. А между тем, француз, англичанин или немец, он ни на одну минуту не перестает быть хозяином трактира: слуги чуют его за три комнаты и понимают всякое движение губ или глаз. Часто, когда обед в самом разгаре и «уста жуют», хозяин скромно прислоняется у дверей обеденной комнаты и с умилением и гордостию смотрит на подвиги потребителей, как смотрит на пылкие юношеские потехи маститый старец, который… который уж пообедал.

Конечно, но без того, чтоб тут не замешалась арифметика, тем более что здесь дроби так мелки, как изволите увидеть впоследствии.

Помещение в сем трактире не великолепное, но оно удовлетворяет потребностям нации и века… Комната, в которой обедают: в ней три стола. Здесь запрещается курить, и нарушителям, которые большею частию бывают воинственных замашек, вежливо напоминают о необходимости сего рода воздержания, сей основы общественного благополучия; в двух других комнатах стоят бильярды; четвертая, маленькая, и пятая, прохожая, — для игроков в кости, для чтения газет, для кейфа и

сна etc.

Общий стол состоит из пяти блюд: горячего (суп или борщ по желанию), холодного, соуса, жаркого и пирожного; за этот обед платится 60 копеек серебром; но эту громадную сумму можно уменьшить почти наполовину, не лишая себя ни одного из *приманчивых* блюд обеда; это делается следующим образом. Если вам понравился обед, то вы можете абонироваться хоть на сто этих своего рода представлений; тогда вам предлагают следующие условия: из пяти обеденных блюд вы можете выбрать любые три, и на эти три блюда получаете особенный билет (желтый, очень похожий на концертный, где на одной стороне написано Deutsches Gasthaus, а на другой — собственною рукою имя владельца и его печать). Тридцать таких концертов стоят 40 рублей ассигнациями, или каждый билет, то есть обед в три кушанья по вашему выбору, 1 рубль 33 копейки ассигнациями. Цена удивительно сходная с карманами и желудком посетителей, которые большею частию — студенты, чиновники, от губернского секретаря до коллежского асессора, офицеры всех ведомств небогатого происхождения, ремесленники почетных ремесл, до портного и сапожника включительно, люди неизвестного ранга, но немцы породой, странствующие путешественники из Германии, аптекаря из России etc. etc.

К этому удобству присоединяются другие, без которых немец не считал бы себя вполне удовлетворенным. Он, хотя бы какой бы ни был умеренный обед, не может обойтись без пива и кофею, и потому стакан, огромный стакан, то есть просто кружка, пива стоит здесь 15 копеек серебром, чашка кофе — то же. Но мудрые распоряжения домовладельца ко благу посетителей не ограничиваются только этим. Вы имеете билет на три кушанья, но вы немец; если в обеденной карте стоит: суп *саго*, соус *сосиски с картофелем*, то вы тотчас поймете, что этих двух усладительных блюд будет весьма достаточно для усмирения вашего желудка. Между тем по праву вам еще принадлежит третье кушанье. Но вы сыты двумя. Что делать в таком случае? Заменить третье кушанье стаканом пива или чашкою кофе. Владетель замка дозволяет это; благородный рыцарь крайне заботится, чтоб ваши деньги не пропали даром.

Тридцать билетов не обязывают вас к постоянному посещению трактира в течение тридцати дней: вы можете обедать по билетам через месяц, через год; можете уехать из Петербурга и увезти с собой в кармане будущее ваше продовольствие. Пока жив рыцарь, желтые билеты его могут ходить как ассигнации. Не угодно вам иметь их, принесите к нему. Он отсчитает вам за них чистыми деньгами, рубль в рубль, копейку в копейку. Словом, это

заведение такого рода, что, как вы его ни поверните, весь перевес выгод на вашей стороне. Бильярды здесь освещаются газом; но за партию берется не 10 копеек серебром, как у всех ресторатoров на Невском, но только 5; рюмка водки кюммель, анисовой или какой вам угодно стоит 10 копеек серебром. Трубка табаку 5 копеек, папироска 2 копейки и проч. При этом здесь множество газет: русские — «Инвалид», «Пчела», «Полицейские ведомости», «Академические», «Messager», французские — «Journal des Debats», «Le voleur» etc., немецких бездна. Притом здесь есть особенная каморка, где живет особенный человек, который берет под сохранение все ваши тяжести: шубы, шинели, пальто, калоши, шляпы, зонтики, палки, портфели, словом, все то, чем бывает обременен деловой человек, особливо если на дворе льет дождь и стоят повсюду лужи. Тогда вы чувствуете себя как бы перерожденным. Шли вы из департамента и несли на себе целую гору, вы проголодались, вы промокли, и вдруг: вы в теплой комнате; вам дают контрамарку и снимают с вас всю обузу. Вы чувствуете себя обеспеченным физически и морально. Вам не нужно будет беспрестанно посматривать, на ногах ли ваши калоши, не стянул ли кто вашей шляпы, не подменил ли шинели, как это случается в лучших ресторациях, где очень учтиво объявляют, что господа посетители сами должны смотреть за своими вещами. Когда совершается одно из почтенных таинств XIX века, до калош ли тогда! Станете вы думать, где поставили шляпу, когда вам подадут горячее благовонное блюдо, о котором вы мечтали еще часа два до обеда?

Нет, благородный рыцарь и его заведение — это воплощенная гуманность; это то, чего ищут теперь жаркие умы Европы. Приступим же к рассмотрению его обеда поближе.

<16>

Я сказал уже, что обед начинается с двух и продолжается до пяти часов. В этот промежуток дня одни приходят, другие уходят, и ни на минуту не умолкает стук тарелок и ножей. Самая жаркая пора — от трех до четырех с половиною часов. В это время все места заняты; прислуга бегает и суетится; хозяин весь обращается во внимание, как полководец в решительную минуту битвы. Я, кажется, уже сказал и про то, что обед состоит из пяти блюд. Но надо заметить, что к жаркому дается не в зачет салат, и какой салат! — всевозможных сортов. Огурцы соленые, картофель, свекла, огурцы свежие и салат из зелени (смотря по времени года), красная капуста, варенье (кажется, из брусники или что-то вроде медового варенья) и проч. На каждом столе стоит несколько корзинок, всегда нагруженных белым и ситным хлебом, так что вы можете употреблять его quantum satis[158], не повторяя беспрерывно: «Человек, хлеба!», как это бывает в других трактирах. Также неотлучно стоят на столе кабачки, где вы найдете хорошую горчицу *двух* сортов, хороший уксус, свежее масло, перец и сахар. Все это, конечно, составляет необходимую принадлежность каждого обеда; но вспомните, что все это за *рубль тридцать три копейки ассигнациями*, и еще в *Петербурге*!!! Вам подают за эту цену суп, соус, жаркое с салатом, который вы приготовляете сами по своему вкусу, и свежими приправами…

Чего ж вам более, друзья?

Обеденная карта всегда висит на стене, под стеклом в рамке. Сверх того, карточки разложены по столам. На них изображена программа обеда, следующим образом:

Сверху нечто вроде политипажа, изображающего смешение живностей, кур, дичи и проч. Потом на немецком языке:

Speise-Karte
Kohl-Suppe.
Bortsch.
Rindfleisch mit Ruben.
Kalbsfusse mit Pflaumen.
Rostbeef.
Gebackenes.
Preis per Mittag 6 ˚Cop. Silb.

Вслед за тем русский перевод:

ОБЕД
Суп с капустой.
Борщ.
Говядина с репой.
Телячьи ножки с черносливом.
Ростбиф.
Пирожное.
Цена обеду 60 копеек серебром.

Вот общеупотребительные блюда сего заведения.

Горячее: суп саго (самый немецкий суп), суп с фрикадельками (посетители всегда спрашивают: с какими? с мучными или говяжьими? первый очень невкусен: это вода с комками муки); суп гороховый (кладутся в него маленькие кусочки старой ветчины); суп французский (с зеленью, иногда и с пирожками); уха (довольно вкусное блюдо, но очень много кладется перцу и лимона); лапша (неудачное блюдо); борщ с свеклой (тоже кладутся кусочки ветчины), заправленный сметаной; борщ с кислой капустой (порядочен), ленивые щи, зеленые щи, щи с огурцами (вроде селянки, но только вроде), суп с картофелем, с рисом, суп раковый и прочее в этом роде.

Холодное: говядина с репой, с капустой, с бобами (зелеными), с картофелем, говядина под *соусом* (это термин; но под каким соусом — неизвестно), говядина с морковью и проч. Вообще это самое невкусное из обеденных блюд, потому что говядина плохого сорта и притом вынута из супа[159], выварена, выжата. В ней одно только название говядины; в сущности же, она походит более на вареные мочалки. Опытные посетители остерегаются брать холодное и от супа всегда уже переходят к соусу. Бывает в числе холодного и рыба, приправленная порядочно; но это бывает редко.

Соусы: телячьи ножки с черносливом; телячьи ножки с рисом (порядочное кушанье); сосиски с картофелем, с капустой (сосиски весьма безвкусны, и притом две, величиной в наперсток); пудинг (преплохое блюдо. Вообще здесь, чем громче название, тем опаснее верить ему. Немцы, впрочем, едят этот грешный пудинг, приправив его сахаром; они именно все то едят, от чего русский человек удаляется с ужасом!); дичь с трюфелями (да, с трюфелями! бывает так; но опытный человек избегает здесь всякого соблазна); ветчина с тертым картофелем, котлеты с горохом, разные рыбы (разумеется, недорогие) с каперсами или другим соусом, паштет (весьма плохой), шпинат с яйцами и проч. Вообще, соусы вкуснее холодных, и их едят больше.

Английские трактиры Три блюда из одной кастрюльки Немецкие трактиры

Тетрадь *неизвестного, но достойного наблюдателя* с каждою страницею все делается интереснее. Ниже сего читатели прочтут весьма назидательные сведения о том, что называется жареным в немецких трактирах. О, Юпитер! как подумаешь, в каком жалком состоянии находится кухня XIX столетия! Я, истинно говорю, не мог не прослезиться, читая описание столь недостойных поступков с говядиной, показывающих явное презрение к человечеству или к человеческому желудку, что, как кажется, почти одно и то же. А между тем все дело в приеме; из той же самой говядины и за ту же цену возможны и прекрасный ростбиф и прекрасный бифштекс. Вообще надобно заметить, что немцы не мастера жарить; до уменья жарить нельзя достигнуть наукою — для жаренья требуется особый талант; давно уже сказано:

On devient cuisinier, mais on nait rotisseur[160].

Наука в сем деле может показать лишь некоторые общие правила (см. мои лекции), но чутья дать не может. Вот англичане мастера жарить, хотя, за тем, их простонародная кухня весьма плоха. Как жаль, что у нас нет трактиров вроде английских; в английском трактире только два блюда: ростбиф или баранина и картофель, к которым принадлежат и несколько соусов (то есть не блюд, но просто подливок) и сыр. Вы платите, входя в трактир, известную плату (смотря по трактиру), часто не больше шиллинга, и имеете право кушать ростбифа, картофеля и сыра не по порциям, но сколько вам угодно. Ростбиф жарится раза два или три в день, в определенные часы, и ставится на стол; кто пришел вовремя, тот кушает ростбиф горячий, кто опоздал — тот должен довольствоваться ростбифом холодным. Я нахожу такого рода распорядок весьма выгодным для желудка и для кошелька, но для этого необходимое условие: чтобы ростбиф — это единственное блюдо — был хорош, в полном смысле слова. До этого долго не добиться нашим трактирщикам; к тому же для многих из нас, и даже для меня, суп есть необходимость. Суп есть весьма выгодное блюдо, если сделано с раченьем, ибо собственно оно искусства не требует. Из супа экономная хозяйка может сделать три блюда.

Повторяю главные правила хорошего и самого простого супа:

Выберите говядину, какую угодно, лишь бы она была не парная, а пролежала дня четыре и более, смотря по времени года. (В моих лекциях есть таблица, показывающая, по временам года, сколько какое мясо может и должно лежать или висеть после

освежовки.)

Обмыв говядину, положите ее в кастрюлю, в которую налейте *холодной* воды столько, чтобы она покрывала говядину.

Поставьте кастрюлю на легкий огонь на *пять* часов; главное правило: *в продолжение сих пяти часов кастрюля не должна кипеть ни одного раза; по мере выпарки доливайте кастрюлю холодною же водою, чтобы говядина всегда была под водою*.

После пяти часов положите в кастрюлю коренья: морковь, репу, лук и проч., и, дав вскипеть один раз, держите снова целый час кастрюлю на легком огне, без вскипа.

Итого — шесть часов; на следующий, 7-й час посолите по вкусу, положите одну гвоздичку и дайте вскипеть раза два или три, снимая пену, пока коренья не уварятся.

Засим процеженный бульон может быть приправлен какою угодно крупою, макаронами, гренками, сосисками.

Говядину подайте особо, а к ней жареный картофель и соус из-под жареного кусочка телятины (с фунт на 10 человек), которая сама затем может быть искрошена в суп. Этот сок из-под телятины можно сбить с поджаренною в масле мукою, солью и чайною ложкою уксуса; можете прибавить кусочек леденца, который дела не испортит.

Коренья протрите, обсыпьте сыром и припустите в масле на железной тарелке.

Вот вам три блюда из одной кастрюльки, и если она была варена *в продолжении семи часов точно как выше описано*, то и суп будет хорош, и говядина будет таять во рту, и коренья будут вкусны.

(На каждого человека надобно считать до полуфунта говядины, но в большом количестве и менее.)

Шепните, господа, на ухо этот рецепт содержателям экономических трактиров: и вам будет приятно, и они не будут в накладе.

Немецкие трактиры Выписка из тетради неизвестного, но достойного наблюдателя

Жаркое. Телятина (это самое общеупотребительнейшее жаркое и всегда имеется в кухне про запас). Когда на карте выставлена жарким, например, свинина, которую ваш желудок не переносит, или когда вам не нравится жаркое, вы всегда можете потребовать телятины, и вам подадут ее, только, разумеется, подогретую, а не свежеизжареную; ростбиф (этот ростбиф — просто-напросто куски говядины, порезанной тонкими пластинками и весьма плохо сжаренной. Кажется, это жаркое выходит из супа, потому что оно бывает без всякого вкуса); дичь,

иногда очень порядочная; свинина (страх для непривычных желудков; но немцы едят и свинину); заяц; гусь; цыплята (то есть самые престарелые куры); баранина (подходит к одной категории с ростбифом и свининой); индейка (очень редко, но хорошая) и проч. Иногда же бывают и фазаны. Жаркое, как уже сказано, приправляется салатом, и потому его едят все.

Сортировка этих кушаньев бывает вообще довольно благоразумна, так что из пяти блюд всегда можно выбрать три такие, которые могут удовлетворить вашему невзыскательному вкусу. Но бывают дни, когда обеденная карта наводит ужас на душу абонировавшихся посетителей. Из пяти блюд не приходится выбрать ни одного! Например, суп саго и суп с фрикадельками (то есть лучшими), говядина с репой; соус пудинг; жаркое свинина. Тут, какой бы вы ни были философ, а не найдетесь, что делать с этими пятью блюдами. Суп с фрикадельками — вода с мукою (я не говорю уже о саго, этом красном клейстере, которым немцы замазывают свой голод); говядина с репой — мочалки; пудинг — нечто неразрешимое для вкуса; свинина — говорит сама за себя. В таком отчаянном положении вы решаетесь разориться и *заказываете* себе бифштекс с картофелью. Заказанные блюда в этом трактире стоят то же самое, что и у лучших рестораторов. Порция бифштекса 30 копеек серебром; порция телячьих котлет 35; и проч. *Заказанные* блюда бывают всегда вкуснее и количеством больше, но зато одна порция их стоит по цене целого обеда. Одною же порциею вы не удовольствуетесь. Итак, потребовав порцию бифштекса, вы думаете, что бы вам еще взять такое. И заказываете тетерку. За тетерку берут с вас еще 35 копеек, итого, вы уже проели 65 копеек серебром. Но бифштекс и тетерка легли на ваш желудок тяжело и сухо, и вы поневоле разоряетесь на кофе или заказываете себе компот, не подозревая, что за компот сдерут с вас 40 копеек серебром. Словом, настал день разорения, и вы видите, что разом съели трехдневное свое пропитание. Между тем эти черные дни, эти карты с адски подобранными кушаньями от времени до времени повторяются, и никакая человеческая мудрость не может предугадать, когда они наступят. Вы приходите в трактир в веселом расположении духа, в том прекрасном расположении к наслаждению, которое бывает иногда лучше самого наслаждения; поспешно сбрасываете шинель и, потирая руки, садитесь за стол. Вам подают карту; вы, с критическим духом, собираетесь рассматривать ее — как вдруг один беглый взгляд ваш сказал уж вам горькую истину, во всех ее невкусных подробностях. Вы тотчас же упадаете духом. Иногда приходит желание взять шинель и уйти; но это желание легче выговорить, чем выполнить.

Во-первых, вам надо одеваться, натягивать калоши, шинель; потом — тащиться, когда силы вам давно уже изменили; и сверх того, куда же тащиться? Везде все дорого, и уж если пришлось вам пострадать, так страдайте лучше здесь, в этом самом месте, где вы столько раз блаженствовали…

Кажется, что такое злосчастное сочетание блюд не есть дело случайности, хотя и притворяется случайностью. Если же это расчет, то расчет ужасный — но гениальный! За этот один стоит поплатиться изобретательному содержателю. Но замечательнее всего, что этот косвенный налог падает исключительно на одних русских. Немцы же никогда не выступают из определенных границ. У немца желудок — стоик; у русского — человек задорный и нетерпеливый. Подайте немцу такую карту: суп саго; холодное — саго; соус — саго; жаркое — саго. Он прехладнокровно скажет слуге: «Дай мне, братец, суп; а на место соуса и жаркого принеси стакан пива и чашку кофе». И он будет вполне удовлетворен. Но попробуйте сделать это же с русским. Боже мой! Сначала он начнет кричать, ругаться, грозить жалобами и тем, что никогда сюда не придет; а потом закажет себе самые вкусные блюда за самую дорогую цену и совершенно объестся!

< 17 >

Выписка из тетради неизвестного, но достойного наблюдателя Немецкие трактиры (окончание)

У немца бюджет весьма умеренный, но зато рассчитывается на все нужды, на удовлетворение физических и нравственных потребностей натуры. Немец говорит: мне на обед нужно столько-то; на кофе столько-то; на игру в бильярд столько-то; на пиво, на сигару, на непредвиденные случаи и проч. И затем вслед издержки производятся строка в строку, рубль в рубль. Наш же брат обыкновенно платит за квартиру (если еще заплатит) и отсчитает на стол (если отсчитает), а там: «Почему же на остальное и не покушать?» Весьма благоразумное рассуждение; одно худо при этом, прах его возьми: кое-что и забудешь, так, безделицу; например, что за обедом захочется вина, после обеда кофе; не взял с собой сигарок — плати за сигарки; а тут, смотришь, и бильярд, и то, и се… А там случается чудо: денег не дотягивает до половины месяца… ну, отчего ж это чудо случается, скажите, сделайте милость?.. Уж, верно, такая судьба… кроме судьбы никто тут не виноват.

Немец непоколебим в расчетах. Доходы увеличились — он позволит себе липшее удовольствие, но главного хода дел не изменит. Если он ходит в какой-нибудь трактир и замечает, что ему там недурно, то будет ходить в тот же самый трактир до скончания века. Этим постоянством он приобретает себе здесь друзей, приятелей, партнеров. Он с ними весел, шутлив, говорлив. Он весь их душою и телом. Иногда бывает, что и немцы вдруг сговорятся кутнуть — и действительно кутят преизрядно; но это их не разоряет, потому что все это делается сообща, наперед рассчитано, никому не в тягость, а всем в утешенье.

Наш же брат только тогда ходит в трактир среднего ранга, когда видит, что иначе придется положить зубы на полку. У нас, правда, бывает расчетливость и постоянство — бывает, точно бывает… когда в кармане пусто; а чуть завелись деньги, глядь — трактиришка забыт, и давай кутить где-нибудь повыше, у Излера[161], Доминика[162], Леграна[163], да кутить без расчета, с первым встречным и поперечным, кутить не на радости, не на верелье, не для себя, а так… для проходящих, для публики!..

Немец честолюбивее русского; но честолюбие его гораздо основательнее и расчетливее. Если немец повысился рангом, а денег у него не прибавилось, то он хоть будь семи пядей во лбу, а уж не переменит своего бюджета, и что ел писцом, то будет есть и начальником отделения; денег прибавилось — другое дело,

почему почетом не пощеголять? почему не прибавить себе несколько унций наслаждения? но несколько унций — не более.

Наш же брат пересел на другой стол — так уж ему кажется, вся натура его переменилась. Я знал титулярных советников, которые, будучи титулярными советниками, находили, что стол немецкого трактира довольно сносен; но как только произвели их в коллежские асессоры, эстетический вкус их вдруг признал, что этот трактир уж не хорош и для них уж не годится. Если же столоначальнику, постоянно лет шесть ходившему, удастся получить место начальника отделения, то он не только тотчас оставляет это заведение, но даже принимает такой вид, как будто он никогда не знал и не ведал его… Он готов уверять, что даже ему имя этого трактира вовсе незнакомо; что, например, *Сен-Жоржа*[164] он посещает, но что с другими именами этого рода он никогда не был знаком…

Вечером в моем немецком трактире начинается пир горою. Немцы, свободные от занятий, играют на бильярде, держат копеечное пари, поют, хохочут, острят, любезничают. Вы видите здесь семью самых счастливейших людей в мире. Табачный дым стоит облаком, и сквозь него лишь сверкают носы разных фасонов, подогретые пивом и общим весельем…. Посмотрите на эти достойные, довольные и блаженствующие лица и осмельтесь после того говорить, что на земле нет счастия. Счастие есть на земле, и оно у немцев на откупе…

Я забыл сказать, что постоянство немецких заведений отражается даже на самых слугах. Я знаю, в моем трактире есть человек, Павел, который служит здесь со времени его основания; он уж поседел, и почтенная физиономия его возбуждает к себе уважение. Он знает все таинства кухни и имеет значительное влияние на повара. Оттого все голодные обедальщики очень дружны с Павлом. Они всегда стараются сесть так, чтоб им прислуживал Павел, и, когда нужно назначить кушанье, они всегда говорят ему: «Пожалуйста, друг, чтоб хорошенький кусочек; чтоб, знаешь, эдак, с жирком, с сочком, да без костей…» Павел понимает значение этих слов, кивает головою и точно приносит самую благоприличную тарелку. Другие слуги, большею частию из финнов, кое-как говорят по-русски и очень самолюбивы. Раз какой-то франт стал осуждать кушанья, ему подаваемые, и наконец, над жарким, совершенно распетушился: «Что это! что это! Да этого есть нельзя!» Лакей подошел к нему, хладнокровно взял жаркое и сказал: «Если вам не нравится — идите в другое место». Вот как!

<18>

Сны доктора Пуфа Суп из устриц Безе из рябчика Воробьи на вертеле • Салат под раками • Окуни на ветчине • Бисквиты в апельсинах

На сих днях мне привиделся чудный сон, а как я уверен, что все, относящееся до моей особы, весьма интересно для вас, мои любезные читатели, то я, по свойственному мне великодушию, готов поделиться с вами моим бредом. Конечно, такое великодушие не новость в литературе, но та беда, что всегда не удается; уж нынче люди стали такие жестосердые или чересчур деликатные; человек предлагает им дележку, а они и смотреть не хотят: с бредом выйдешь, с бредом и останешься, продавай его за бесценок, на обвертку. Само собою разумеется, что это замечание нисколько не может относиться до меня, знаменитого доктора Пуфа! Я уверен, что почтенные читатели не только не оставят мой бред без внимания, но сами забредят моим бредом, а иное, если совесть не зазрит, то и целиком проглотят.

Слушайте ж, милостивые государи, и приложите все внимание, ибо мой сон не простой, а двойной, то есть сон во сне, как в футляре, или, чтоб изящнее выразиться, как начинка в пироге; и начинка хороша, да и корка тоже.

Во-первых, видел я во сне чудную вещь, а именно… вы уж, верно, Бог знает что придумаете, и то и се, и ничего не бывало! Я видел во сне, что я сплю! Не бросайте листка, это только начало! Итак, вижу я во сне, что я сплю и в этом, втором, сне вижу еще сон. Один, другой, третий! — не ошибитесь.

Вижу, что я очень хорошо пообедал и что! — вообразите себе это наслаждение! — что я еще голоден и заказываю себе другой обед, — благополучие, зачем ты бываешь только во сне! Я приказал себе сделать суп из одних устриц, в котором бы мелькало лишь неясное воспоминание о лимоне.

Вслед за тем я велел изготовить себе безе из рябчика; помню, что я очень аккуратно рассказал способ приготовления этого эксцентрического блюда; теперь оно темно для меня, но помнится, что я настаивал, будто бы такого рода безе приготовляется точно так же, как обыкновенное, с тою разницею, что вместо сахара кладется мелко протертый сырой рябчик и немного соли. Помню, что я приказывал столовому дворецкому заказать это блюдо не повару, а смышленому кондитеру.

На третье блюдо я приказал подать себе *воробьев*, — не удивляйтесь! Не обыкновенных воробьев, но воробьев, которые были пойманы живые, посажены в клетку и *в продолжение семи*

недель кормлены вареным рисом. Воробьи были так облиты собственным жиром, что их даже не надобно было обвертывать в шпек, — их просто насадили на железный вертелок, сунули в пылающий огонь на пять минут и тотчас принесли ко мне, не снимая с вертелка. Ничто не могло сравниться с этою дичиною.

При четвертом блюде я задумался… не знаю о чем; помнится, мне было очень досадно то уничижение, в котором находится у нас зелень; говорят обыкновенно: котлеты под шпинатом, яйца под щавелем, — почему не сделать шпината под котлетами? щавеля под яйцами? Во сне эта несправедливость меня ужасно тревожила. Чтоб положить конец такому самоуправству мяс и рыб, я приказал сварить раков, очистить, протереть сквозь сито с прованским или сливочным маслом и пармезаном и под этим *соусом* (я сильно напирал на это слово) подать салатные кочни, на 5 минут припущенные в соке из-под жареной дичины.

Здесь я снова задумался! Мне хотелось легкого, воздушного обеда, благоприличного в теплое (по крайней мере, по календарю) время года; наконец, решился и приказал очистить окуней (которые теперь единственно и хороши) и поджарить их в соке из-под жареного куска ветчины (не копченой).

Апельсины надоели мне жестоко! вот они! — беспрестанно суются вам в глаза; каких вам угодно? вот есть незрелые, а вот гнилые, вот кислые, а вот горькие, а вот с морковным вкусом! каких угодно? У одного умного человека спрашивали: знает ли он ту страну

> …где *зреет* апельсин[165].

— Как не знаю! — отвечал он. — Щукин двор!

Действительно так! уж волею или неволею, а должны они там зреть, когда им не дают дозреть на дереве!

Как бы то ни было, апельсины мне жестоко надоели, не во гневе Геркулесу, который так хлопотал за гесперидским яблоком, ибо, как вам известно, просвещенные читатели, славные золотые гесперидские яблоки были не иное что, как апельсины. Сам Геркулес есть не иное что, как преобразование кухмистера! Его двенадцать различных подвигов есть не иное что, как миф двенадцати различных блюд, из коих должен состоять порядочный обед, или двенадцати месяцев, из коих каждый имеет свое кухонное значение! Геркулес погиб от огня[166] — не от огня ли погибают и кухмистера! Все это ясно, как дважды два — четыре. Если кто сомневается в сем мифо-кухонном объяснении — тот да благоволит отнестись ко мне, я ему удружу целою диссертациею по сему предмету.

Обратимся к моему сну: я размышлял о том, как мне

воспользоваться апельсинами, но не видать их в глаза! Я приказал натереть фунт сахара на 10 апельсинах, сок из них выжать на тот же сахар и припустить в кастрюле для обращения его в сироп; в этот сироп я велел макать обыкновенные бисквиты (вот что подают к шоколаду), потом бисквиты класть на бумагу и подсушивать в вольном духе! Чудо что вышло! Вся Италия с островом Мальты была на моем языке — и растаивала.

Так победал я в другой раз, потом в третий, потом в четвертый — потом дальше, дальше, и все было легко, вся я был голоден! Чудный сон! дивный сон! Каждый обед длился, длился, — едва кончится, опять снова и снова, и все с нетерпением ждешь нового блюда, и все с любопытством его рассматриваешь, и все с аппетитом его кушаешь… Зачем все это только сон, да еще сон во сне, — ибо вдруг ужасный треск разбудил меня, — все-таки во сне, пожалуйста, не сбивайтесь…

— Что такое? — спросил я, проснувшись (во сне).

— Все кончилось, — отвечал мне какой-то голос.

— Как! — вскричал я с ужасом. — Обед уж кончился…

— Все кончилось, говорю вам! Все людьми найдено, все ими сказано, все написано, все издано, все состряпано, все съедено, все выпито…

— Что ж теперь остается делать? — проговорил я с ужасом… и оглянулся кругом…

<19>

Вопрос о раках (письмо к доктору Пуфу)

Почтенный доктор! Сон Ваш, в котором Вы видели другой сон, а в нем третий, о том, как Вы изволили кушать откормленных рисом воробьев, произвел во мне глубочайшее впечатление. Как, подумал я, столь глубокий ум постигает хорошо вещи даже во сне, да еще двойном, или сне во сне! Да Ваши воробьи, кормленные рисом, просто объедение неописанное, а Ваши бисквиты в апельсиновом соку просто чудо и очарование желудка. Говорят люди умные, которые именуют себя философами (а умны ли они, не мне про то знать), будто сны вздор, мечтание пустое. Нет, скажу вам по опыту, Ваши кормленные рисом воробьи и апельсинные бисквиты совсем не вздор и не мечтание; это такая вещь, которая, верно, и во сне не снилась ни одному философу, не исключая Эпикура, который, говорят, будто бы любил покушать, покойник.

Впрочем, дело не в том. Ваш сон, почтенный доктор, напомнил мне другой сон, который мне привиделся как раз накануне моего дня ангела. Вижу, что после разных кушаний, которые не оставили никакого особенного после себя впечатления в уме моем, хотя оставили весьма заметное и даже тяжелое в желудке (что между прочим доказывает, что желудок и ум — две вещи совершенно различные и которых не должно смешивать, по примеру некоторых гастрономов), итак, вижу, что подают мне раков, но таких вкусных, таких необыкновенных, что просто глаза смыкались от наслаждения. Уж не знаю, как они были приготовлены; да пока я их ел, то и не мог думать о том, как они были приготовлены, а когда я кончил все блюдо, то и сон кончился. Поверите ли, что я, проснувшись, долго не мог опомниться от чувства наслаждения, смешанного с чувством сожаления о том, что это был сон. Но подумал я, это сон знаменательный, или, лучше сказать, это был не сон, а ясновидение. Давно приготовление раков, которых я очень люблю, составляло для меня любимый предмет многих справок с поваренными книгами, предмет разговоров с разными искусными кухарками. Наконец, посообразивши хорошенько свой сон, я позвал к себе свою кухарку Матильду Ивановну (предостойная и преискусная женщина, смею рекомендовать Вам, почтенный доктор), описываю ей, как вкусны были раки, которые я ел во сне, и прошу ее, не щадя трудов и усилий, сделать мне столь же вкусных раков, объяснив ей, в ее поощрение, что относительно самого способа приготовления я

совершенно полагаюсь на ее искусство, тем более что этот способ остался и мне самому неизвестным, ибо, вероятно, ясновидение мое было не довольно ясно. Эти слова явно произвели на Матильду Ивановну особенно удачное действие (она очень самолюбива); с чувством собственного достоинства и самоуверенности она обещала угостить меня такими раками, какие мне и во сне не снились. Хорошо! В этот день, чтобы приготовиться должным образом вкусить раков, я не завтракал. Наконец, за обедом подают раки: вид поразительный и срывающий с уст улыбку удовольствия; красные щитики и чешуйки раков лоснятся очаровательным блеском; грозные усики и клещи животных протягиваются к вам с видом покорности. Налюбовавшись видом, беру рака, вскрываю, нюхаю и облизываюсь в ожидании наслаждения более существенного и возвышенного. Кладу кусок в рот, и что же? — чистый вкус свечного сала!.. А, доктор, каково? Вот зарезала без ножа моя Матильда Ивановна!.. А, да это предательство и измена! А… что Вы скажете, добрый доктор? Вы можете себе представить мое отчаяние и негодование. Спрашиваю о причине такого варварского поступка, и вот что узнаю из уст самой Матильды Ивановны: сделать что-нибудь необыкновенное, она долго думала, как бы сочинить раков так, как они еще никогда не являлись в кухонном искусстве, и после долгих размышлений она вспала на мысль полить их… как бы вы думали чем?., топленым маслом! А, что Вы на это скажете, почтенный доктор? Какова эта мысль: полить вареных раков маслом, — хороша ли она сама по себе и только дурно было выполнение, или же сама эта мысль никуда не годна? А? скажите, прошу Вас, почтенный доктор, Ваше мнение, чтобы мне знать, что думать мне о талантах Матильды Ивановны, — достойна ли она того, чтобы вверить ей судьбу своего желудка, который с чувством совершенного почтения и таковой же преданности имеет честь быть Вашим и проч.

П. К.

P. S. Кстати, если уже речь зашла о раках и если Вы примете на себя труд разрешить мой вопрос, то не возьметесь ли Вы отвечать и на следующий вопрос: правда ли, что раки — хорошее средство против мышей, то есть чтоб не было в комнате мышей, стоит только пустить по полу рака? Средство это, говорят, испытанное многократно с успехом.

< 20 >

Сны доктора Пуфа (окончание)

…Я оглянулся… действительно… все в комнате было уложено, завязано и зашито в клеенку; вся посуда вымыта и сложена; в кухне огонь погашен; я к окну — глазам не верится! — все дома — один как другой, одинакового фасада, одной величины, одного и того же цвета; у ворот сидели люди, все одинаково одетые, склавши руки и повесив голову; они печально смотрели на несколько фонарщиков, которые, приставив лестницу, снимали с облаков солнце и месяц, как вещи более ненужные…

— Что это значит? — вскричал я с ужасом.

— Все кончено, все найдено, все открыто, — отвечали печальные голоса…

— Но зачем снимают солнце, зачем теребят луну…

— Они больше не нужны, нет ни дня, ни ночи; они только нарушают порядок — зачем их?

— Да хоть для того, чтоб погреться на солнце…

— Нет ни тепла, ни холода, ни зимы, ни лета, ни огня, ни воды…

— А если б, так сказать, мне захотелось изжарить пулярдку?..

— Невозможно! все конечно, все съедено, все выпито…

— Как? стало быть, обед?.. — Я не мог говорить от ужаса.

— Да откуда вы? — спросил меня один из собеседников. — Разве вы не знаете, что уж нет ни голода, ни жажды, следственно, не нужно ни обеда, ни поваров, ни кухни — все это теперь оставлено. Вы, верно, хотите оригинальничать. Успокойтесь — оригиналы теперь уже невозможны. Наши предки все выдумали, все изобрели, все усовершенствовали, удовлетворили, предупредили все наши желания; воздух они приготовили так, что человеку ни есть, ни пить уже не нужно; разве вы не знаете, каких трудов стоило наполнить воздух питательными частицами, которые предупрежают всякий голод?

Действительно, я заметил, к совершенному ужасу, что у меня нет аппетита. Испугавшись, я, по старой привычке, решился немного прогуляться, чтоб, хоть назло, пробудить в себе это отрадное чувство; пошел по улицам; но что же? казалось, я не делал ни шага вперед; все те же домы, все те же люди, даже все те же лица; вдоль улицы были насажены деревья, одно как другое; один сук против другого в прямой линии, как, бывало, делывали с персиками на усовершенствованных шпалерах. Мне хотелось выйти за город — но *загорода* не было; все был город, все

одинокие улицы, одинокие домы, и так по всему земному шару; нигде ни гор, ни рек, ни лесов, ни морей, а все те же домы, те же улицы и вдоль домов те же четве роугольные деревья; даже не было ни детей, ни стариков, — все люди были среднего возраста; ничто не росло, не плодилось, ни люди, ни деревья, ни животные… Не было слышно ни стука экипажей, ни разговоров, ни песен, даже ни малейшего движения ветра Один я нарушал всеобщее безмолвие.

— Смотрите, смотрите — какой чудак! — говорили люди, сидевшие у домов, склавши руки. — Он ходит! ходит!

— Позвольте мне заметить, милостивые государи, — сказал я наконец, — что в моем поступке нет ничего странного; я, конечно, знаю мудрый стих:

…не надобно ходить…

но он применяется только в известных случаях, особенно после обеда; а я еще и не обедал, а просто прогуливаюсь после сна!

Общие восклицания прервали мою дельную речь.

— Он хочет обедать!., он спал!!! он говорит о стихах!!! он прогуливается!!! он ходит!!! — закричали несколько голосов.

— Милостивые государи! — отвечал я, возвысив голос. — Такое неуважение к моей особе весьма меня удивляет; вы, может быть, не знаете, что имеете честь говорить со знаменитым доктором Пуфом…

— Кто такое доктор Пуф? — вскричали несколько голосов.

Действительно, кажется, все кончено, подумал я, — люди не знают даже Пуфа! Решительно все кончилось!

— Как, милостивые государи, вы не знаете, кто такое доктор Пуф, который ораторствует, пишет, печатает…

— Ораторствует! пишет! печатает! — раздалось между сидевшими у домов.

— Послушайте, — сказал мне наконец один из них, — истинно, если б существовали еще кунсткамеры, то вас бы стоило засадить в банку, курьеза ради… вы говорите о таких вещах, которые бывали за тысячу лет до нас, может быть и больше — мы времени не считаем, но не теперь. Если б могло еще на земле существовать любопытство, то вы были бы предметом очень любопытным. Откуда вы взялись?

— Не понимаю! Кажется, вчера я заснул, и все на свете шло, как надобно: люди ели, пили, спали, читали, писали, ходили, росли — словом, жили…

— Просто вы проспали тысячу лет, милостивый государь. Все, о чем вы говорите, — старина незапамятная. Теперь все это

оставлено; мы достигли во всем окончательного совершенства; людям не нужно ни есть, ни спать, ни пить, ни расти…

— Стало быть, вам ничего не надобно, решительно ничего?..

— Ничего! У людей нет ни страстей, ни желаний, ни чувств, ни мыслей, ни потребностей, ни часов, ни минут, ни дня, ни ночи… словом, ничего; все нашими отцами давным-давно распределено, расписано, удовлетворено, предупреждено… все мы заранее сыты, одеты, обуты, выращены, ничто не изнашивается, ничто не портится, ничто не переменяется, ничего не желается, ничего не чувствуется, ни о чем не думается, ни о чем не говорится, не за чем ходить, не на что смотреть, нечего слушать, все выхожено, все высмотрено, все сказано, все выслушано, и все съедено, все выпито, — словом, говорю вам, все кончено…

— Что ж вы делаете? — наконец спросил я в отчаянии.

— Мы делаем то, к чему клонились в продолжение тысячи веков все труды, все усилия, все усовершенствования, все изобретения людей, — мы делаем *ничего*!

Эта длинная речь утомила оратора, видно с непривычки; выслушав эту речь, я грустно присел между другими и сложил руки.

Грусть меня взяла, нечего сказать. В самом деле, даже не на что было глаза уставить — везде одно и то же; даже на небе было ни светло, ни темно, а так, что-то серенькое; и дома были серенькие, и земля серенькая, и деревья серенькие, и платья на людях серенькие, даже лица их, казалось, были также серенькие…

Бывало, когда мне грустно, я тотчас находил себе утешение: я начинал думать о завтрашнем обеде; мысль переходила от блюда к блюду, преследовала пулярдку от начала ее воспитания до выкормки; воображение разыгрывалось, тешилось, рядя жирную красавицу в разные наряды, то обливало ее горячим пармезаном, то убирало трюфелями, то шпиговало красным языком и шампиньонами… и мало-помалу грусть исчезала как бы волшебством.

Теперь — увы! — тщетно я хотел раздражать мое воображение!.. Вы, верно, испытывали это жалкое состояние человечества, любезный читатель… Когда человек хорошо пообедал и в утешение ему остается лишь зубочистка, тщетно тянется он мыслию к завтрашнему обеду — он не в состоянии заказать его; блюдо не вяжется к блюду; проницательность не может углубиться в устройство паштета; слова вялы, неохотны; словом, человек сыт! В этом горьком положении находился я в эту минуту! С каким отчаянием вспоминал я о том времени, когда, бывало, так, около полудня, когда чувства вкуса и

обоняния так свежи, так девственны, вдруг нежданно повеет на вас запах жареного рябчика! Какая сладость! Какой восторг! Как возбуждается ваше гастрономическое сочувствие… И нет более этого наслаждения…

Печально сидел я между моими товарищами, — всем было скучно, и мне, и им, и, кажется, целому миру… Сколько времени был я в этом положении, не знаю! — по крайней мере с полвечности, — как вдруг громовый голос раздался над моим ухом:

— Пришли-с из типографии!

Я проснулся; передо мною был мой камердинер с графином в руке, — он уже собирался вспрыснуть мне лицо холодною водою…

— Что такое? — спросил я, еще не совершенно приходя в себя.

— Пришли-с из типографии! — повторил камердинер.

— Зачем?

— Требуют оригинала-с!

— Оригиналы — невозможны!

— Говорят-с, пожалуйте хоть что есть написанного…

— Ни за что! Чтоб меня посадили в банку и поставили в кунсткамеру…

Камердинер выпучил глаза.

— Говорят-с, что, дескать, если ничего нет, то и нумер не выйдет… дескать, не успеть набрать…

— Все набрано, все издано, все написано, все кончено…

— Слушаю-с, — я так и скажу. Да там повар еще пришел, говорит, что к столу прикажете?..

Эти слова меня совершенно пробудили…

— Как? к столу? разве я могу обедать?

— Как прикажете-с; уж поздно-с очень, — повар говорит-с, что не успеть.

— А который час?

— Два часа-с за полдень…

— Как же я так проспал?

— Не могу доложить-с; я уж думал, что с вами не случилось ли что-нибудь? Вчера-с, казалось, вы были так не по себе, только одну пулярдку с трюфелями за ужином изволили кушать… правда и то, что от нее не осталось ни косточки…

Тут все возобновилось в моей памяти: мой ужин, срок газеты, обед… Беда и только! Опоздает статья, опоздает обед — за что приняться! С свойственным мне великодушием, я, подивитесь моему самоотвержению, прежде всего подумал о читателях, — принялся за перо, но сон мой так взволновал меня, что я не мог

ни строчки написать до самого вечера. Увы! нумер опоздал, но что еще хуже — в этот день обед мой должен был превратиться в ужин! Но погодите! Наведем — и в том, и в другом отношении.

< 21 >

Опыт о раках

Прочитав в последнем нумере «Записок для хозяев» воззвание к нашей науке, как равно и к нашему великодушию, относительно способа приготовления черепокожных, вообще известных под названием раков, мы в первом порыве решились было написать по сему предмету целую диссертацию, и для большей удобопонятности — на самом кухонном латинском наречии. Мы уже вывели на бумаге, и очень красиво: «Astacus fluviatilis (vulgo *Raki* esse videtur), arte culinario, vel coquinario elaboratus — dissertatio inauguralis» etc. — очень было бы недурно! Известно, что все вообще вещи получают в латинском языке особенную прелесть и должное значене. К сожалению, по риторикам г. Кошанского и г. Греча[167] многие слова кухнологической науки принадлежат к слогу низкому, но стоит их (то есть слова, а не риторики) перевести по-латыни, и они тотчас перескакивают в слог высокий, единственно приличный важности предмета. Например, как неблагородно выговорить слово «стряпать»! — я не нашел его ни в одном из тех образцов отечественного красноречия, которые написаны точь-в-точь по «Учебной книге» г. Греча и, следственно, не могут иметь никаких недостатков. Но переведите это слово по-латыни: artem coquinariam facere — оно и благородно и величественно! — так и просится в панегирик сочинителям риторик. Ну как можно в высоком слоге сказать: «кухарка»? То ли дело: «coqua»! Самое слово раки не имеет в себе ничего величественного, но astacus fluviatilis имеет в себе нечто особенное: это уж не рак, это astacus — понимаете ли вы разницу? Словом, это уж как будто не рак, а нечто героическое. И так вообще во всех случаях: например, «надеть сапоги» — как это неблагородно! но ocreas sibi inducere можно позволить даже Александру Македонскому.

«Сапожник» — неблагородное слово, но sutor calceolarius почти так же величественно, как Consiliarius a stato; «вакса» — невозможно выговорить, но почему не сказать: atramentim sutorium? Вы очень спокойно можете говорить с дамою о прекрасном цветке, например о скабиозе, — разговор может быть самый нежный, самый романический, — но как осмелиться сказать это слово по-русски[168]?

Из этого можно заключить, сколь важна латынь для современного образования; благодаря ей мы можем обо всех предметах говорить слогом высоким — стоит только переводить слово в слово латинское изречение; таким образом, вместо *надеть*

сапоги, обуться (что низко, и очень) говорите *воздеть обувь*; вместо *сапожник — сопрягатель сандалищ* вместо *стряпать — поваренное искусство исполнять*. Этими изречениями обогащается отечественный язык; правда, они очень дурны по-русски, но зато очень изящны по-латыни и к тому же дают средство не называть вещи их настоящим именем, что, как вам известно, бывает нередко весьма затруднительно и по благоприличию, и по нравственности. По сему образцу могут быть составлены различные фразы, весьма удобные в житейском быту: например, такой-то жестоко поколотил такого-то — фраза весьма низкая; но скажите: такой-то сделал такому-то надлежащее внушение — и благоприлично, и изящно. Весьма замечательно, что китайцы, которые ничему не учатся у европейцев, однако ж научились у латинских миссионеров этому искусству говорить обо всем обиняками; у китайцев ни одна вещь не называется ее настоящим именем, зато вы можете обо всем — о краже, о взятках, о грабеже, о надувании, о чем угодно — говорить весьма благоприлично, что, как известно, совершенно необходимо для чистоты нравственности… Зачем этот мудрый народ так мало имеет подражателей!

Итак, убежденный всеми этими доводами, я решился было писать рассуждение о раках — по-латыни; но, к величайшей моей досаде, мне пришло в голову старинное изречение о том, «что благоразумный человек всего более должен опасаться двух вещей: латинской кухни и кухонной латыни». Рассудив, что мои почтенные читатели, без сомнения, принадлежат к благоразумным людям, я был принужден съехать с языка богов на обыкновенный, который, однако ж, постараюсь всеми средствами приблизить к слогу высокому.

Спрашивают нас: «Должно ли обливать раки маслом?»

Ответствуем: вовсе не нужно и не имеет никакой цели!

Но войдем в материю; по старинному халдейскому сказанию, в этом месяце нет *рцы*, следственно, раки хороши, как и действительно они бывают хороши в летние месяцы[169], сколько, во-первых, от буквы р, столько и от того, что летом раки уже вылиняли, находятся в полном здравии, кушают препорядочно, да и есть им что кушать, особенно благодаря утопленникам… Этим замечанием, сделайте милость, не соблазняйтесь: таков уже закон природы! Мы едим раков, когда они нам попадутся, раки едят нас, когда мы им попадемся, — круговая порука, замечаемая в целом мире, где все ест, и к тому же все ест друг друга, прямо, откровенно, как волк овцу или, стороною, как мы друг друга, например, хоть посредством раков, не говоря о других благоприятных для такого дела случаях.

Говорят, что раков, прежде употребления, надобно сажать дня на три в корзину с крапивою, политою сливками. Я испытывал это средство; действительно, раки от того делаются вкуснее, но, однако ж, главное — собирать их в летнее время, ибо никакая наша пища не может заменить тех вкусных блюд, которые для раков приготовляет сама благодетельная природа.

Самый простой способ приготовления раков есть:

Раки в молоке

Положите обмытых в воде раков в свежее молоко, посоленное только, чтоб при отведывании молока соленый вкус явственно ощущался на языке; вскипятите такое молоко и в самый кипяток бросьте живых раков; держите раков в молоке до тех пор, пока не покраснеют; тогда всполосните их в свежем теплом молоке и подавайте без всяких других приправ. Этот способ очень хорош; есть другой, несколько сложнее, а именно:

Раки в вине

Вымойте раков и положите их в кастрюлю; прибавьте туда же изрезанную луковицу, морковь, листок лавровый, крупного перца, чесночинку и соли; налейте в кастрюлю горячего белого вина (или воды с уксусом) столько, чтоб раки были совершенно покрыты жидкостию; вскипятите еще минут пять или шесть, составьте кастрюлю, покройте ее и дайте ей постоять без огня с четверть часа. Засим вынимайте из кастрюли одного рака за другим и кладите в особую чашку; бульон, оставшийся в кастрюле, процедите и снова вылейте на раков. Оставьте их в чашке до той минуты, как подавать, а тогда положите их на блюдо, перекладывая каждый ряд раков листьями свежей петрушки.

Что же касается до того блюда раков, которое наш почтенный корреспондент видел во сне и которое ему так понрави лось, то оно должно быть не что иное, как

Раки под сливками

Сварите полсотни раков одним из вышеупомянутых способов; снимите с них скорлупу, вычистите шейки (вынув из них обыкновенно в них бывающую черную кишочку), соберите тщательно все нутро рака (самая вкусная часть его), яйца — и все это положите в кастрюлю, прибавьте немного вареного и нарезанного ломтиками леща; одну истолченую луковицу, 1/4 фунта масла, дюжину изрезанных шампиньонов; припустите в огне; прибавьте щепотку муки, хорошо мешая кастрюльку; вылейте в нее же полстакана белого вина и полстакана бульона.

Поставьте кастрюлю на огонь и варите до тех пор, пока жидкости не останется нисколько, но не подсушите; тогда разболтайте 3 свежих желтка в стакане свежих густых сливок, вылейте их в горячую кастрюлю с раками, быстро размешайте и в ту же минуту подавайте.

Точно так можно приготовлять и устриц. О супе из раков и о раковом масле не говорю, как о предметах сишком известных и о которых уже было мною писано.

< 22 >

Кухноисторические и филологические изыскания доктора Пуфа, профессора всех наук и многих других

Часто, смотря на себя, я истинно не могу на себя надивиться, ни собою довольно налюбоваться. Скажите, кто может со мною сравниться? откуда у меня все берется? Я — профессор не только всех наук, но, заметьте, даже многих других; мои занятия обнимают вселенную от Каремова соуса до последнего блина комом; я везде и во всем; я во всем и везде. Скажите, чего я не знаю? Я все знаю, во всем опытен, на все у меня гениальное дарование. И не думайте, господа, чтоб все это мне досталось долгим ученьем, продолжительным приготовленьем, зубреньем, думаньем или каким-нибудь другим снадобьем, необходимым для обыкновенных смертных, — вся эта мудрость мне досталась так, сама по себе, по щучьему веленью, по моему хотенью. Решительно скажу вам, господа, без всякого самолюбия, но просто, по глубокому убеждению, — я истинно великий человек. Я очень хорошо знаю, милостивые государи, что каждый из вас думает о себе ровнехонько то же самое; но кто из вас осмелится это выговорить? А я! — я могу, и кто осмелится мне противоречить? Вообразите себе только то, что я сделал в сем мире, — и вы ужаснетесь; но этого мало; вообразите себе все, чего я еще не сделал, — и вы ужаснетесь еще более.

Всю эту речь я веду к тому, господа, чтоб подивиться с вами, каким образом есть еще люди, которые до сих пор сомневаются в моих достоинствах и в несомненной пользе, мною приносимой. Вот на днях наскочил на меня молодец, да такой сердитый, что я даже испугался, — и было чего! Одна фигура у него такая, что может испортить пищеварение дня на три — а это не безделица, — такой у него грозный вид! Наскочил, да ни с того ни с сего и бряк мне:

— Господин доктор! Вы развращаете нравственность!

— Как вы изволили сказать? — отвечал я. — Я не совсем понимаю.

— Кажется, очень ясно, милостивый государь, вы, говорю я вам, развращаете нравственность.

— Догадываюсь, что вы хотите сказать, но все-таки не совсем понимаю; благоволите пояснить.

— Вы, милостивый государь, с каким-то особенным вожделением рассказываете — о чем же? — не о каком-либо назидательном или благоприличном предмете, но об обеде, о кухне, о том, как изготовить что-либо для услаждения нашего

чрева…

Тут мой противник так разгорячился, что я уже не мог отвечать ему, а только пересыпал его речь коротенькими замечаниями, которые, впрочем, нисколько его не смущали.

— Вы забыли, милостивый государь, что можно быть сыту и хлебом, а что безнравственно гоняться за мясом…

— Прежде истребите мясников…

— И вы требуете не одного мяса, а разных мяс, дичи, кормленой живности.

— Истребите Щукин двор.

— Вы требуете разных рыб: и карпов, и лососей, и угрей…

— Истребите рыбные садки.

— Вы требуете зелени, которая достается с трудом, искусственно, в парниках, в оранжереях…

— Истребите всех садовников, огородников, зеленщиков

— Вы требуете заморских специй, дорогих, привозных…

— Истребите Милютин ряд.

— Для вас надобно целые корабли, — страшно подумать, что люди подвергают жизнь свою опасности для того только, чтоб вам добыть устриц, привезти трюфелей и всякой всячины…

— Спросите об этом у купеческих кораблей, да не забудьте, кстати, истребить все гавани…

— По вашей милости супруги, матери семейства, вместо благоприличной, назидательной беседы…

— О своих соседках…

— Супруги, матери семейства, ходят на кухню, толкуют с поварами, рассказывают, как надобно изготовить то или другое блюдо, — какой разврат! Повара, кухарки должны не отходить от огня, дети, едва вышедшие из пелен, бедные, невинные малютки, вместе с матерями ходят на кухню, приучаются знать, как лучше изготовить какое блюдо, а между тем по вашей милости и по милости супруг и сестер их мужья и братья объедаются…

Здесь, к счастию, мой оратор закашлялся; я воспользовался этим благоприятным обстоятельством и произнес с приличною моей особе важностию:

— Позвольте вам заметить, милостивый государь, что вы не знаете первого принципа гастрономии, состоящего в следующей аксиоме: «Умный человек ест — дурак объедается». Я учу не объедаться — я учу *есть*, милостивый государь, понимаете ли вы все значение этого слова? Я учу есть и моими уроками надеюсь исполнить мое высокое призвание на земле!.. *Уметь есть*, милостивый государь, значит, как я уже неоднократно имел честь объяснять, значит уметь есть *сытно, недорого и здорово*, — и в этом смысле, уверяю вас, моя наука гораздо важнее для

человеческого благополучия, нежели иные назидательные беседы. Кухня — половина медицины; кто умеет обращаться с настоящею кухнею, тот всегда обойдется без латинской. Спросите любого медика, какая цель медицины? Достигнуть до того, чтоб в человеке возбудился аппетит, то есть чтоб человек получил способность есть, ни больше ни меньше. Спросите у любого публициста: какая цель политической экономии? Он вам будет отвечать вместе с одним великим человеком: «Достигнуть того, чтоб в каждом горшке варилось по курице!»[170] Спросите любого семьянина: когда он бывает доволен и сам собою, и своею женою, и своими детьми? Когда он сыт! Это — conditio sine qua non[171]. Поэтому, как видите, недаром я утверждаю, что с кухонною наукою неразрывно связаны и торговля, и промышленность, и самое существование многочисленного класса ремесленников, — словом, и общественное и частное благополучие и самая нравственность, ибо, как говорит пословица: «Голодное брюхо на доброе глухо».

— Милостивый государь! — воскликнул мой оратор, откашлявшись. — Вы забываете, что эта пословица не всегда справедлива; вы знаете знаменитое восклицание: «славы и хлеба»?

— Да! то есть славы, но однако ж и хлеба! Хлеба, и притом славы. Впрочем, если это восклицание когда-нибудь и существовало, то, вероятно, большая часть восклицателей под словом «славы!» понимали не иное что, как бифштекс, настоящий или будущий. В таком случае восклицание было самое натуральное: «хлеба и бифштекса!». Анекдот за анекдот, — знаете ли старинный английский в том же роде, только гораздо правдоподобнее? Англичанину обещали исполнить три желания. «Какое первое?» — спросили его; ответ: «Ростбифа столько, чтоб мне на всю жизнь было довольно». «Второе?» Ответ: «Портера столько, чтоб мне на всю жизнь достало». — «Третье?» Англичанин задумался, но, подумавши немного, сказал: «Я бы, кажется, попросил еще немножко портера».

— Как можно приводить такие примеры?

— Почему нет? В моем анекдоте глубокая мудрость; он значит, что человеку в жизни необходимо — во-первых, *необходимое*, но не в обрез, а чтобы при необходимом было немножко излишнего — лишний стакан портера, соус, роман и, если вам угодно, назидательная беседа, вот, например, такая, как у нас теперь с вами…

Нет, милостивый государь, ваша беседа не назидательная, потому что, что вы ни говорите, вы все-таки развращаете нравственность, — потому, потому… — погодите, погодите, я вас

сейчас поймаю, — потому что вы учите не только есть сытно, то есть утолять голод, но добиваетесь до того, чтобы люди ели сладко и вкусно, — а это уж безнравственность, — утолить голод можно всем, малостию…

— Милостивый государь! Не угодно ли вам скушать пробку или кусочек губки? Уверяю вас, что вы утолите голод, то есть отвечаю вам, что у вас три дня, а может быть и более, не будет аппетита, потому что вы сляжете в постель; наоборот, не угодно ли вам будет скушать все без остатка блюдо котлет из молодых дупельшнепов на трюфельном пюре, которое нам сейчас подадут к завтраку, — и уверяю вас, что вы будете так же здоровы, как и теперь…

При словах о молодых дупельшнепах на трюфельном пюре мой оратор невольно облизнулся, — я недаром употребил это средство, известное в риториках под названием «возбуждения и утоления страстей». Пользуясь благоприятным расположением моего противника, я продолжал:

— Поверьте мне, милостивый государь, что я сказал о пробке, то и о всем другом разумейте; не то здорово, что есть мало, а то здорово, что желудок хорошо переваривает. А, пожалуй, можно, при старании повара, и дупельшнеп обратить в пробку! Поверьте мне, что гораздо здоровее, дешевле, благоприличнее и даже нравственнее позаботиться о своем обеде и есть сладко и вкусно, чем набивать себе желудок всякою неудобоваримою дрянью…

Оратор не дал бы мне всего этого высказать, если бы не принесли дупельшнепов. Правду сказать, они были чудо! С костей сняты, по моей методе выворочены наизнанку, так что одна ножка проходила сквозь хлуп, запирая все мясо в коже; слегка припущенные в кастрюльке, они были брошены на трюфельное пюре, как венецианские гондолы на Адриатическое море! Прелесть! Мой оратор, по-видимому, принял мое предложение, сказанное на приклад, за чистую монету и так принялся уписывать безнравственность, что я велел изготовить и второе издание того же блюда; между тем я, пользуясь увлечением моего противника, продолжал тихим голосом, чтобы не прерывать его наслаждения:

Поверьте мне, милостивый государь, всякий благоразумный человек должен радоваться, если мои лекции заставили матерей семейств и супруг заниматься кухнею, — оттого и они сами, и дети их будут здоровее, да и кошельку будет легче… (Оратор продолжал жевать и пощелкивать языком.) Посмотрите на всех великих людей, кто из них не ценил кухонного искусства? Например, знаменитый Россини, обедая у банкира Ротшильда, никогда не забывал наперед заходить на кухню, поздороваться с

знаменитым Каремом, кухмистером Ротшильда. Связь, соединявшая этих великих людей, истинно приводит в умиление. Карем никогда не забывал предупреждать Россини, на какие именно блюда он должен преимущественно обратить свое внимание; однажды, в минуту тех политических переборок, когда Ротшильдовы курьеры летают из края земли в другой, Россини получил с эстафетою ящик, раскрывает — в нем какой-то чудный паштет с дичью, от которого обыкновенно Россини приходил в восторг; на паштете была следующая лаконическая надпись: «Россини от Карема». Россини схватил лист нотной бумаги, быстро импровизировал на нем одну из тех итальянских арии, которые поются во всех концах света, — и когда нетерпеливый посланный спешил вырвать из рук славного маэстро это сокровище, Россини еще раз остановил его и, подумав немного, написал над арией: «Карему от Россини»…

Я, признаюсь, прослезился, рассказывая это трогательное происшествие, а мой собеседник между тем преспокойно опустошил все блюдо дупельшнепов, — да это бы ничего, это даже мне было приятно, но вот что худо: едва съел, как тотчас и начал снова бранить кухню! Что вы будете с ними делать! это уж народ такой! сам пользуется, а бранит именно то, чем пользуется. Знаете того господина, который, ездя каждый день по железной дороге, все-таки с досадою говорил: «Уж чего, право, не выдумают! ну зачем эти новости?» Этот господин сродни моему оратору. Едва проглотил он последний кусок, как и заговорил, неблагодарный:

— И каким блюдам вы учите! Блюдам утонченной, испорченной французской кухни! Что бы, по крайней мере, хоть бы говорить о наших простых, коренных, национальных русских блюдах — все-таки было бы пристойнее!

— Милостивый государь! — воскликнул я вне себя от досады. — Где, где наши национальные русские блюда?

— Как где? — отвечал мой оратор. — Неужели вы не знаете!

< 23 >

Кухноисторические и филологически изыскания фактора Пуфа, профессора всех наук и многих других (продолжение)

— Любопытен я знать: чего я не знаю?

— Русских блюд, милостивый государь, — отвечал мой грозный противник, — русских, национальных блюд: простых, здоровых, без всяких специй, безыскусственных, нравственных, а вы нас все потчуете иноземщиною; то там макароны у вас, то крокеты какие-то, прах их возьми, то соусы, то вермишели, то разные заморские пряности; уж если вы взялись за это дело, так постарайтесь поднять нашу простую национальную, русскую кухню, — вот это было бы дело. Пишите, например, о подовых пирогах — предмет приятный и назидательный!

— Ах, милостивый государь! — воскликнул я. — Подовые пироги! Страсбургский пирог за подовые пироги! Два страсбургских пирога за один подовый пирог! Но где он? Найдите его! Имя осталось, а нет ни самого пирога, ни его теории, ни каких-либо о нем сведений… Что вы еще назовете?

— Ну, хоть блины!

— Кому вы об них напоминаете! Я делал воззвание ко всей публике, приглашал всех поваров, кухарок к общему делу, рассказывал матерям семейств и супругам, как им взяться, чтоб выманить у нянюшек заветную тайну, — все напрасно! Настоящие русские блины остаются мифом по-прежнему!

— Ну, хоть щи…

— Не существуют! Они обратились в *суп с капустой*; настоящие русские щи нам известны лишь по темным преданиям… Что еще назовете?

— Как что? Ватрушки, кулебяка… пироги… ватрушки…

Мой оратор остановился, не зная, что еще назвать.

— Все мифы, милостивый государь, все мифы! Русская кухня была и сплыла! Это убеждение выразилось у нас остроумными и глубокомысленными преданиями, которые, сверх того, отличаются своею драматическою формою: «Ах! сладки гусиные лапки!» — говорит одно из действующих лиц. «А ты их едал?» — спрашивает другое. «Нет! сам не едал, а мой дедушка след их видал!»

Вникните, милостивый государь, в значение этого народного символа — в нем все состояние нашей кухни. Все: и блины, и подовые пироги, и щи, и ватрушки… от всего этого осталось лишь воспоминание, да еще и не наше, а наших дедушек и бабушек…

— То-то и есть! Пристрастие к иноземному, заморские

нововведения…

— Нововведения наших дедушек и прапрадедушек — совершенно согласен; ну, так и разделывайтесь же с ними, а нас, бедных, не попрекайте…

— Что ни говорите, а если б хорошенько поискать, то можно бы… Уж как это? уж будто и русских блюд нет…

— Да, милостивый государь, если бы поискать… то, разумеется посредством исторических соображений можно бы, может, было воссоздать русскую кухню, вот в том роде, как художники делают реставрации древних обелисков, храмов и проч… но и для этого-то надобно новые изыскания!.. Ну, скажите, кто до меня серьезно занимался этим делом? Вот я недавно просматривал весьма полный и прекрасно составленный «Ключ к „Истории Карамзина"»[172] Как бы вы думали? Там даже нет слова *кухня*! Просматривая далее, я наткнулся на слово *курица* — так у меня сердце и забилось от радости! Но что же? Это название года в каком-то татарском летосчислении! Потом, смотрю, слово *пирог* — опять пришел было в восторг, и опять понапрасну: дело идет о *пироге-монете*! Разыскивая долго, я наконец добрался где-то в примечании до описания обеда…

— Та! та! та! так вот нашли же…

— Нашел; извольте слушать; русские блюда в конце шестнадцатого века:

Лебедь на восемь блюд. Европейское рыцарское блюдо! — О приготовлении не сказано.

На блюдо крыло лебежья потроху. То же.

Грудь баранья с шафраном, то есть с заморскою приправою. Греческое или татарское?

Жерав (журавль) с зельи — то есть с пряностями.

Утя верченое — то есть, вероятно, жаренное на вертеле или, учтивее сказать, на рожне — татарский обычай.

Утя с огурцы. Вероятно, отварная утка с солеными огурцами — не худо попробовать.

Тетерев с шафраном, опять с заморской приправой; восточное блюдо! Греческое или татарское?

Тетерев с сливами — то есть, вероятно, с черносливом; блюдо, которое так прямо и выехало из неметчины, где оно в самом деле народное блюдо.

Ряби (рябчики) с сливами. То же.

Кострец говяжей верченой, то есть, с позволения сказать, — ростбиф! О, наши прадедушки! Какой разврат!

Язык говяжей верченой — еще хуже! langue a l'ecarlate!

Почки бараньи верченые — прямо с татар!

Ножки бараньи. (Как?)

Плечико баранье верченое — ростбиф из баранины! Английское блюдо.

Куры росольные с инбером. Греческое блюдо.

Уха курячья шафранная — весьма замечательное блюдо! Если б доктор Пуф предложил такую уху, то ему бы сказали, что он нарушает чистоту национальной кухни иноземными примесями.

Уха курячья черная. (?)

Уха курячья белая. (?)

Уха курячья с умачем. (?)

Манты — неизвестно что такое, но видимо, иностранное слово.

Калья с лимоны — смотрите, смотрите, какая безнравственность! Нашим прадедушкам мало было одной кальи, нет! Давай к ней *лимоны* — плоды привозные, заморские!

Калья с огурцы — ну, это и туда и сюда; довольно нравственно.

Калья в лапше — стоит попробовать это курьезное соединение.

Пирожки кривые. (?)

Токмачи (колотушки). (?)

Заец в лапше, то есть в итальянской вермишели.

Заец расольный — то есть заяц в маринаде.

Заец тушеный — вероятно, душеный, в пару.

Заец в репе — не завидно.

Кострец лосин.

Осердье лосье крошеное — это род каши.

Печень лосья.

Заметьте, что не всякий мужик у нас станет есть и лося, и зайца! Все это заморские прихоти.

Кура рафленое — очевидно, иностранное блюдо.

Гусь шестная со пшеном сорочинским — видимо, татарское блюдо.

Куря верченое окрашиванное с лимоны.

— Ну вот видите, видите… — говорил мой противник, — вот вы сами насчитали сколько русских блюд!

— Русских? Да есть ли здесь хоть одно русское блюдо? Будьте же беспристрастны; оттого, что их готовили двести лет тому, вы и честите их национальными, а тут, за что ни хватись, или немецкое, или греческое, или татарское…

— Так, по-вашему, вовсе не было русской кухни?..

— Нет, вероятно, она была когда-нибудь, но я утверждаю, что теперь *макароны* гораздо национальнее, нежели *утя с шафраном*, — хоть за кого хотите пошлюсь. Спросите хоть у бородатого мужичка, чего бы он лучше хотел — *бифштекса* или

жерава с зельи, и вы увидите, что бифштекс ему гораздо знакомее…

— Знаю, знаю, милостивый государь, что пристрастие ко всему иноземному, презрение к отечественному далеко пустило свои корни, но ваше дело, господа ученые, возобновить любовь к родному.

— Знаете, в чем наша беда? В том, что мы иноземными называем такие блюда, которые перестали быть иноземными, а родными такие, которые никогда не были родными. Видите: со времен царя Ивана Васильевича, а вероятно, и прежде, наша кухня была совсем не простая, а весьма сложная, искусственная и приправленная заморским зельем; наши предки точно так же кушали лимоны, имбири, перцы, шафраны и другие пряности, как мы, грешные; у них также блюда были иноземные, и кухня их была эклектическая, то есть все в себе соединяла. Может быть, оно дурно, а может, и хорошо, «может быть, оно так там и надобно», как говорит Гоголь. А делать тут нечего! Человек съел пулярдку, переварил, она обратилась в его кровь, в его плоть, в руку, в ноготь, а вы кричите: подавай назад пулярдку! — невозможно, господа; она съедена и переварена, а вашего *утя с шафраном* или *жерава с зельи* и других ваших татарских блюд в рот не возьмем, воля ваша, уж не в нашей натуре. Если же вас, господа славянофилы, разбирает охота нас наставить в кухонном производстве, то потрудитесь прежде отыскать *до-татарскую* кухню; отсюда мы, может быть, чем и позаимствуемся; до тех же пор извините! Пожалуй, дай вам волю, вы и жареных жеребят причислите к старинным, простым, безыскусственным русским яствам, а потом заставите нас жен и сестер держать назаперти, не ездить с дышлом, носить бороды и шапки- мурмолки, не курить табаку и проч.

С этими словами я не дал моему противнику рот разинуть, схватил шляпу и проговорил:

— Не угодно ли прогуляться?

— А русские пироги? а русское хлебенное? — воскликнул мой неотвязный оратор, захватя перстом петлю моего сюртука.

< 24 >

Кухноисторические и филологические изыскания доктора Пуфа, профессора всех наук и многих других (продолжение)

— Русские пироги! русское хлебное! Легко сказать! Я совершенно согласен, что в гастрономической системе мира мы — настоящие лаганофаги…

— Позвольте, позвольте, что это такое вы изволили выговорить?

— Лаганофаги…

— Так! уж вам нельзя обойтись без французского словца…

— Милостивый государь! Это слово не французское, а латино-греческое…

— Ну, это другое дело! Латино-греческое? Очень хорошо! А что ж оно значит?

— Слово в слово: пирогоеды, от латинского слова laganum — пирог…

— То есть вам хочется меня уверить, что пироги к нам зашли от греков и римлян…

— Не знаю, но что римляне ели пироги, в том нет ни малейшего сомнения; например, у Петрония мы находим…

— Позвольте, позвольте — я знаю, что у вас на все готовы справки… да дело не в том… постойте, я вас сейчас поймаю: а была ли у греков или у римлян кулебяка?

— Кулебяка, милостивый государь, слово татарское.

— Следственно, по-вашему…

— Тут никакого нет «следственно», потому что неоткуда его взять. Вы не дали мне договорить: дело в том, что действительно никто столько не ел и ест пирогов, как мы, но, за исключением кулебяки и ватрушек, все прадедовские пироги исчезли с лица земли. Ну, скажите, сделайте милость:

Что такое: *пироги пряженые с сыром*?

Что такое: *перспеча*?

Что такое: *оладьи приказные*?

Что такое: *колоб*?

Что за блюдо: *котлом*?

Что такое: *коровай мягкой*?

Что такое: *коровай ставленой*?

Что такое: *блюдо налитков*?

Что за блюдо: *трудонош*?

Что такое: *блюдо карасов с мясом*?

Что такое: *блюдо листней с пшеном сорочинским*?

Что такое: *сыр гублоный*?

Что такое: *хворост*?
Что такое: *блюдо елец*?
Что такое: *шишки чешуйные*?
Что такое: *блюдо мисенного*?
Что такое: *колотушки*?

Если я, доктор Пуф, не знаю, что это за блюда и как их приготовляют, то скажите, кто ж это знает? А блюда, кажется, русские, и об именах их имеем исторические документы. «Матушки, нянюшки, сенные девушки, барские барыни! Да промолвите хоть словечко! Помогите нам воссоздать *дотатарскую кухню*! Неужели вы не знаете, что такое: *карасы с мясом, налитки, трудонош*? Неужли вы даже не знаете, что такое *колотушки*? Я, чаю, вы их и сами раздавали и сами получали!»

А мамушки, нянюшки, сенные девушки и барские барыни отвечают: «Нет, батюшка дохтур, что за карасы, что за налитки, что за трудоноши, мы и не слыхивали — должно быть, немецкие блюда; а вот знаем мы, батюшка, наши русские блюда: например, *россольчики* (риссолеты!), *пашкеты*, пирожки *патите* (petits patees), вот, это так мы знаем, что такое! А что вы там называли, то, должно быть, все немецкое или уж очень старинное».

Вот, милостивый государь, что отвечает единственное наше прибежище — мамушки и нянюшки! Подите различите с ними, что русское блюдо, что татарское, что дотатарское, что немецкое! Видите сами, что за люди; с ними не скоро сговоришь, а уж кому, коли не им, знать всю подноготную в этом деле. Истинно говорю, что тому, кто откроет и воссоздаст (то есть *реставрирует* — пояснение для читателей, не знающих иностранных языков) дотатарскую кухню, тому я назначу приз великолепный: *лучший вестфальский окорок*, обвернутый в экземпляр *моих* сочинений, и фунт сушеных *фиг*, завернутый в сочинение моих противников…

Переписка доктора Пуфа

Мы получаем столько писем, что едва успеваем рассыпать наши советы, указания, наставления, необходимые для обращающихся к нам желудков. На иные мы отвечаем письменно, другим печатно, смотря по обстоятельствам.

Господина О. О. О…в мы весьма благодарим за комплименты и весьма тронуты его уважением к нашей особе, но письмо его напечатать не можем именно потому, что оно содержит только комплименты, то есть, разумеется, истины в отношении к нам. Если б письмо содержало в себе какие либо недоумения по нашей науке, описание какого-либо кухонного опыта или иного

поваренного события, трогательную историю каплуна или поросенка и прочее тому подобное — о! тогда бы мы не замедлили издать в свет такое произведение с нашими комментариями, — но уверять меня, что я великий человек, как-то странно! Кто же больше меня может быть в этом уверен?

Письмо господина Постника не может быть, к сожалению, напечатано, по причинам, от нас не зависящим, но мы с большим участием читали его недоумения относительно слова «припустить».

Весьма благодарны нашему почтенному корреспонденту за эту заметку, ибо, действительно, очень может быть, что, посреди огромных трудов и забот о желудках всего человечества, мы и забыли объяснить это слово, так часто встречающееся в кухонной теории.

«Припустить» — значит поставить кастрюлю на огонь на весьма короткое время. Припустить не значит изжарить, но отнять у предмета лишь наружную сырость. Так, например, говорится, что коренья для супа должно наперед припустить в масле; это не значит, что коренья надобно изжарить совсем, это было бы противно цели; их должно подержать в кастрюле лишь столько, чтоб они сверху окрепли и, будучи положены в суп, не могли бы развариться в клочки.

Довольно ли этого объяснения?

< 25 >

Кухноисторические и филологические изыскания доктора Пуфа, профессора всех наук и многих других (окончание)

— Все это очень хорошо, милостивый государь, — примолвил мой оратор, сделав какую-то престранную мину, — очень хорошо! Стало быть, вы восстаете против русской народности? ась?

Я вытаращил глаза от удивления.

— По вашему мнению, — продолжал он, — у нас не было даже народной кухни? Так-с?

— Напротив, государь мой, если вы не изволили забыть, я даже открыл неизвестные вам письменные памятники русских блюд…

— Позвольте, позвольте… тут не об учености дело — ученость дело стороннее, а вы утверждаете, что состав русских блюд и способы их приготовления потеряны, что теперь их не различишь с татарским, немецким и какими бишь еще?

— Ну, хоть греческими…

— Не так ли?

— Это в глаза бросается…

— Стало быть, вы утверждаете, что, собственно, теперь нет русской кухни…

— Я утверждаю, что над этим делом надобно хорошенько потрудиться, поучиться и потом определить, что русская, что татарская, что немецкая кухня…

— Долга песня, милостивый государь, — все эти разыскания, учения, труды, все это в вас от западной пытливости, от своеволия, от безнравственности…

— Как, сударь, ученье, труд — от своеволия, от безнравственности?.. Что вы такое изволите говорить…

— Да так, сударь, точно так, я сужу по теории здравого ума; вы говорите — ученье да разыскания, — а зачем разыскания? Оттого что сомневаетесь; а в чем же сомневаетесь? В том, какая была у нас кухня? Следственно, вы не признаете русской кухни, следственно, вы не признаете русской народности — следственно, восстаете против русской народности и против всего святого в мире — это ясно, как дважды два — четыре…

— Довольно чудная логика!

— Что мне ваша логика! Логика — вздор, пытливость, наваждение, — а тут, сударь, не логика, а теория здравого ума и исторических опытов.

Признаюсь, несмотря на мое испытанное мужество, я таки немножко трухнул, но благодаря моей проницательности я не

замедлил увериться (что, впрочем, говорят, давно уже заметили читатели), что предо мною весьма любопытное явление по части психической патологии. Мне тотчас вспало на мысль, что субъект в таком восторженном состоянии — почти поэт и должен иметь способность к изобретению самых эксцентрических блюд; как профессор я не мог не воспользоваться столь благоприятным случаем, но как человек благоразумный я стал немножко подальше.

Субъекты такого рода весьма редки и потому тем более заслуживают внимания ученого мира. В них замечательно то, что у них слова перескакивают через мысли, а мысли через слова; это странно, а действительно так: заговорите с ним — он из ваших слов поймет лишь пятое, восьмое, десятое и так далее, всего остального он и не слыхал; заставьте его говорить: сначала кажется, и туда и сюда — как будто есть что-то похожее на смысл, но вдруг дойдет до какого-нибудь слова — и свихнется, словно блудливая лошадь: едет по большой дороге, вдруг махнет на проселочную и пошла через рвы, через буераки, напропалую. Для будущих наблюдателей замечу, что с этими субъектами должно обращаться осторожно; главное правило: не должно им противоречить и между тем надлежит держаться подальше, потому что при дальнейшем противоречии они получают наклонность кусаться, и их слюна не совсем безвредна.

Желая видеть, чем все это кончится, я, предварительно загородившись столом, спросил у моего субъекта очень вежливо:

— Позвольте спросить: к чему вы все это ведете?

— А к тому, сударь, что у меня есть тетрадка, куда я вношу разные вещи вроде ваших наблюдений…

— Очень полезное занятие, — вы по этой тетрадке, вероятно, учитесь…

— Мне, сударь, нечему больше учиться… извините… я не из таких…

— Так на что ж вам эта тетрадка?

Тут мой субъект улыбнулся такою улыбкою, какую могут иметь лишь люди, находящиеся в сем несчастном положении.

— На что? А! это моя тайна.

— Нельзя ли открыть?

— Пожалуй, я могу ее открыть, это дело нравственное; во-первых, эта тетрадка мне годится для того, чтоб поднять на фуфу моих противников, а во-вторых, когда посчастливится, и подставить им ногу, пусть перекувырнутся.

Тут мой субъект страшно захохотал.

— Очень приятно! — сказал я. — Так в эту тетрадку войдут и мои сочинения?

— Не все, а некоторые.

— Как не все? Уж если составляете свою тетрадку с такими благородными намерениями, так уж сделайте милость, вписывайте в нее все.

— Помилуйте! Вы хотите, чтоб я переписал всю русскую словесность со времен Ломоносова?

— Как же вы выписываете?

— Известно как! По моим соображениям! Строчку отсюда, строчку оттуда, как соединишь, и выйдет кока с соком.

Субъект снова захохотал.

— Это весьма благоразумно! Но, позвольте, если вы из моих сочинений выписываете следующее замечательное место: *посади на вертел, обмажь маслом и поджаривай на легком огне*, и по вашим соображениям вы вздумаете здесь остановиться, ведь можно подумать, что здесь невесть что, и никто не поймет, что здесь дело идет о *цыпленке*; иной подумает, что я предлагаю паштет посадить на вертел… Ведь подумайте, этим нарушится моя кухонная репутация, скажут: доктор Пуф — невежа, безнравственный повар.

— Что ж вы этим хотите сказать? — вскричал мой субъект, озлобясь. — Что у меня нет соображения, нет смысла, нет ума, нет нравственности?

Да и пошел, пошел, да все ко мне через стол тянется, я прибавил стул к моей защитительной системе и на всякий случай вооружился стаканом воды.

— Да знаете ли? — наконец воскликнул мой субъект. — Знаете ли, что я сам сочинитель?

— Знаю, знаю, — отвечал я смиренно.

— Да, сударь, я сам сочинитель, и в моих сочинениях есть высокие места. Словом, милостивый государь, все мои сочинения наполнены самыми высокими истинами, дышат чистейшею нравственностью и патриотизмом, и поверите ли? Моих сочинений не читают.

— Возможно ли?

— Никто не читает, и книгопродавцы не покупают.

— Может быть, глубина и свежесть ваших мыслей…

— Извините, милостивый государь, я ведь знаю свое дело: у меня нравственность так, для покрышки, но в моих сочинениях есть все, что нужно: и трагическое, и комическое, и историческое, и плачевное, и нежное, и забавное, и всякие, знаете, эдак, штучки, словом, все к пользе и удовольствию публики служащее, и нет, как нет! — не читают, сударь. Хоть что хотите. Стану издавать журнал, приму все предосторожности, напишу самые лучшие объявления, самые нравственные, самые патриотические, выйдет

книжка, и кончено, за нею вслед — два подписчика. Соберусь с силами, понатужусь, еще напишу самые трогательные объявления, выдам еще книжку — один подписчик; словом, чем больше видно книжек, тем меньше подписчиков… Не обидно ли это?

— Очень удивительно…

— Нет, вы скажите, не обидно ли это?

— Без сомнения — обидно.

— Стану книги на свой счет издавать, — куда! Уж так они в лавках и известны под названием *нечитальных*, да и меня самого злодеи книгопродавцы прозвали *нечитальным*; вот, говорят, идет *нечитальный сочинитель*; скажите, не оскорбительно ли это?

— Весьма оскорбительно!

— Что ни предвижу, нейдет с рук, да и только! Уж я и письма к важным особам пишу, и отдаюсь им под покровительство, и честию их уверяю, что я самый полезный, самый приятный, самый нравственный писатель, доказываю им ясно, что по чувству патриотизма они непременно должны подписываться на мои журнал и покупать мои книги, — не тут-то было: на журнал не подписываются, книги ко мне возвращают, да иногда еще с нахлобучкой в придачу, — что прикажете делать? От дружбы отстал, себя разорил, жену, сестру, тетку, куму, детей и своих, и что под опекою у меня, всех, всех, — хоть в петлю, если б я не был человек нравственный и не надеялся, что как-нибудь, хотя за молитвы родителей, и потерянное возвращу, да и еще поживу, и за мою добродетель получу награждение…

— Надежды никогда терять не должно…

— А! хорошо! я вижу, что вы читали мои сочинения, — это моя фраза. Отчего же, скажите, другие-то не читают… — ну отчего? Отчего меня не читают?

— Я думаю, что в этом виновата публика…

— Да публика отчего виновата? Отчего? отчего? Ну, скажите…

— Я думаю, оттого, что не читает…

— Оттого, что читает других сочинителей!.. В том вся штука.

— Это очень непохвально с ее стороны…

А отчего она читает других сочинителей? отчего? Оттого, что ей надувают в уши эти проклятые журналы, вот-де вам Ломоносов, вот-де вам. Державин, вот вам фон-Визин, Крылов, Жуковский, Пушкин, Гоголь, — вот великие наши писатели, а об Сели- фонтове, Фомине, Друндылкине, Прощелыгине даже не упоминают, злодеи! У них и Пушкин — поэт; а что он за поэт! Наш великий критик Селифонтов давно доказал, что Пушкин совсем не поэт, а если и поэт, то никуда не годится, а не говорят

проклятые журналы о поэтах, каковы, например, наши: Айай, Ивив, Охох, Егоза и Коврижкин; не говорят, что у фон-Физина и у Гоголя сплошь да рядом все выводятся безнравственные лица, следственно, и сочинения их безнравственны, что Капнист выводит напоказ ябедников и взяточников, что фон-Визин выводит ханжей, плутов и тартюфов, что у Крылова посрамляется даже образ человеческий, люди выводятся в образе зверей и скотов, — ну, скажите, на что это похоже! Да ведь это подрывает нашу старинную нравственность в самом корне! И все это не только терпят, но читают, хвалят, уважают… А к чему это все ведет? К просвещению. А просвещение ведет к торговле, к мануфактурам, к богатству, то есть к роскоши, а роскошь ведет к разврату и к вольнодумству — это известно от начала веков. И не знают они, эти журнальные провоз- глашатели, что все их хваленые писатели: Ломоносов, Державин, Карамзин, фон-Визин, Крылов, — все погрязли в римской ереси, что они все латинщики, что…

— Позвольте вас спросить, — прервал я, — вы эдак из староверов, из раскольников или из стрельцов?

— Из кого бы то ни было, — отвечал мой субъект, пришед в полное беснование, — а дело в том, что пора всему этому положить конец — мне надоело век оставаться *нечитанным*, да и делишки надобно поправить, ведь, в самом деле, не по миру же идти по милости Крыловых, Державиных да Пушкиных…

— Стало быть, ваша тетрадка?..

— Да, сударь; тетрадка моя пригодится, и очень; в ней все выписано, сведено, пояснено, доказано, а особливо до новейших-то и добираюсь; уж эти новейшие писатели у меня как бельмо на глазу, так вот и перебивают всюду дорогу. Погодите! погодите! понесу мою тетрадку тому, другому, третьему, и не раз, не два, а двадцать, тридцать раз, камердинеров подкуплю, заплачу и заплачу, в ногах буду валяться, на площадь кричать, уж услышат и уж что-нибудь да останется, и будет всем карачун, от Ломоносова до Гоголя, все прекратится, и надеюсь, публика будет читать *мои сочинения*!

— Все это очень хорошо придумано, только опасно немножко; если публика скажет, что все ваши благородные замыслы, так сказать, немножко от оскорбленного самолюбия, от зависти, от лицемерия и от прочих маленьких страстишек… потому что вы, вы сами… с позволения сказать… сочинитель…

— Э! батюшка, не без добрых людей на свете; у меня таки есть приятели, и не один, да еще такие, что никогда ничего не писали, да и писать не будут, так что уж никто их не упрекнет, что они хлопочут из зависти…

— Недурно! Ну да что из всего этого выйдет?

— Что из всего этого выйдет? — вскричал мой субъект в полном остервенении. — А! вы не знаете? Выйдет то, что мы одни с Прощелыгиным и с Селифонтовым будем писать, издавать, озирать, озарять, проникать, понукать, направлять, исправлять, поучать, наставлять, продавать, продавать, продавать, продавать…

Я испугался, плеснул в моего субъекта водою, он опрокинул на меня стол, я выскочил в дверь, он за мною с скамейкою… уж на улице его связали прохожие; до сих пор не могу еще прийти в себя от ужаса…

Вот, милостивые государи, до чего могут доводить самые благородные страсти, даже страсть к кухно-психологическим наблюдениям.

Письма к доктору Пуфу

Письмо первое

Милостивый государь почтенный доктор!

Не имея высокой чести быть лично Вам знакомым, я чувствую некоторую робость, адресуясь к Вам письменно. Но я знаю по Вашим кухнологическим твореньям, что сердце у Вас доброе и открытое всему благонамеренному, и это дает мне довольно бодрости, чтоб обеспокоить Вас моим настоящим письмом. Вы, многоученый доктор, просветили столь многих в той части, которая была у нас доселе в несправедливом пренебрежении; Вы озарили светом истины для многих важнейшую часть их существования, показав, что у них желудочные отправления суть главные и даже единственные, стоящие внимания с точки зрения философской и исторической; Вы несомненно показали, что уметь есть — значит быть образованным человеком и что быть нас образованным человеком значит весьма часто уметь есть. Поэтому к кому же, как не к Вам, обратиться мне в настоящую минуту для разрешения моих сомнений, порожденных Вашим же глубокомысленным учением.

Итак, вот в чем дело. Недавно велением судьбы и вовсе не по своей охоте должен я был проезжать на долгих. Путем-дорогой, знаете, по обрядам езде на долгих, пришлось мне остановиться на привале в одной деревеньке, чтоб лошадей покормить да и самому покормиться. Вхожу в избу, и как дело было около полудня, то застаю семью крестьян за обедом. Сердце у меня встрепенулось от мысли поесть, потому что желудок мой (который, сказать мимоходом, весьма исправен) давно уже ворчал и сердился от праздности. Я поклонился хозяину и хозяйке, пожелал им хлеба-соли и попросил поделиться со мною чем Бог послал и утолить голод странника.

При этих словах хозяин, старик с черной всклокоченной бородой и сверкающими глазами, встал и сделал шаг вперед; прочие члены семейства сохранили свое сидячее положение и не сводили с меня глаз.

Я подошел к столу с чувством гастронома, когда ему

подали у Смурова полсотни устриц, и что же вижу: небольшой кусок какой-то серой массы, которая, по моим догадкам, должна была представлять хлеб, и жбан с солью; посреди стола стояла миска с какой-то жидкой смесью, должно быть похлебкой.

— Хлеб да соль! — сказал я еще раз и озирал яству с глазами отчаяния, думая про себя: плохая пожива.

— Милости просим, — отвечал хозяин, не весьма радостным тоном, — чем богаты, тем и рады.

Семья пожалась на лавке к одному углу избы и очистила мне место. Я сел; посмотрел налево и направо, чтоб убедиться в том, что для обеда ничего более нет, кроме того, что было в то время на столе, и как я в нужде умею обходиться чем Бог послал, то, придвинув к себе кусок хлеба и вооружась деревянною ложкою, принялся за еду. Но, боже мой, что это был за хлеб! Вся масса была серая, черная, вязкая, недопеченная, непропеченная; зубы вязли в ней, как в грязи; каждый кусок, проходя горлом, драл его без милосердия; вкуса обыкновенного ржаного хлеба не было и следов. А похлебка! что это была за похлебка! Я уже не мог хорошенько разобрать, что в ней было.

— Отчего же у вас такой дурной хлеб? — спросил я хозяина.

— Отчего же он дурной! Он не дурной. Мало хлеба родилось лета-с; семья большая, так вот и подмешали мякинки — она ведь также хлеб. Ребятишки и то поедят, так как-нибудь и пробиваемся до нового хлеба.

Вот она, подумал я, первобытная, воспеваемая столь многими простота сельских нравов! Вот эта умеренность и довольство малым, которые многими называются чистотою нравов! Недавно случилось мне читать насмешки одного глубокомысленного и человеколюбивого господина насчет филантропов, которые желают, чтоб на столе у крестьянина почаще являлась говядина. Привел бы я этого господина, с его насмешками, в эту избу посмотреть, как люди едят мякину, называя ее хлебом. Этот господин, желая поострить насчет филантропов, советует им позаботиться, чтоб у каждого мужика являлось на столе по бутылке лафита. Но от лафита до мякины большое расстояние. Есть люди, которые, пообедав хорошенько у Леграна или у Дюме, думают, что все из встречающихся им на улице пообедали и сыты. Есть люди, которые могут смеяться и острить над всем, над

самыми священными вещами. Бог с ними! Но Вы, почтенный доктор, Вы имеете сердце доброе и ум прямой и широкий! Вы не разделяете мнений этих сытых философов (хотя фигуры их иногда и очень постные); Вы сочувствуете нуждам ближнего. Итак, если Вы уже взяли на себя попечение о желудках своих соотечественников, то оставьте на время трюфели и устрицы — их весьма многие умеют есть и без остроумных наставлений. Скажите-ка лучше, как накормить того, кому нечего есть? Скажите-ка, отчего бывает много-много людей, которым нечего есть? Что уделит ваша богатая наука на долю бедняка, который имеет для своей пищи мякину? Научите, как сделать консоме, сальми, пудинг или ростбиф из мякины и воды. Да, так как Вы в одной из своих лекций доказали, что самое лучшее возбудительное для аппетита средство есть чистый воздух, то научите, как людям не жить в одной избе со скотом. Не забудьте, что это предмет весьма важный. Бедняки, я думаю, по общему закону природы, составляют везде большинство. Итак, вместо десятков желудков, к которым относятся доселе все Ваши наставления, составьте-ка кухнологические лекции для мильонов. Игра стоит свечей, я Вас уверяю. Да не забудьте в Ваших лекциях лафита господина-философа, о котором я упомянул выше.

С душевною преданностью честь имею быть, и проч.

Магистр Кнуф.

< 27 >

Взгляд и нечто о кухонной нравственности

Кухно-историко-филологические изыскания отвлекли меня на время от одного весьма важного предмета нашей науки, о котором я уже давно собирался поговорить с читателями, а именно: *о кухонной нравственности*. Предлагаю вам, господа, устремить на сей предмет все ваше внимание.

Но позвольте… как человек ученый я не должен отставать от ученых привычек; вследствие дидактической методы, которой все наши учебные книги одолжены такою ясностию, я должен прежде всего определить, что *не есть* наша наука; когда мы узнаем, что она ни то и ни се, тогда, может быть, отгадаем что она такое.

Изволите видеть:

На сем свете есть много разных сортов нравственностей, — все более или менее чистые. Есть нравственность приказная, нравственность супружеская, нравственность канцелярская, нравственность семейная, нравственность журнальная, нравственность купеческая и проч. и проч.

По поводу этих разных нравственностей происходят разные утешительные вещи в мире: почтенный отец семейства крадет и берет взятки для доставления своей супруге и детям приятного препровождения времени — это нравственность приказная; нежные супруги чмокаются под вашим носом и рассказывают вам, как лекарю, муж — о всех подробностях жениной болезни, а жена о всех подробностях мужниной, это нравственность супружеская; основательный чиновник то сгибает спину до повреждения позвонков, то выгибает ее назад почти до той же степени, а между тем практикует искусство молчать и промолчать, сказать, недосказать и пересказать — это нравственность канцелярская; почтительный племянник с утра до вечера играет в дурачки с богатою тетушкою, забывая и книги, и службу, и развлечения, — это нравственность домашняя; благонамеренный журналист прямо и вкось старается уверить своих читателей, что его противник (то есть у которого больше подписчиков) явно нарушает все законы божеские и человеческие, — это нравственность журнальная; купец дерет сидельца за уши, зачем он не обманул покупщика, покупщик бранит слугу, зачем он не обманул продавца, — это нравственность торговая.

Между всеми этими нравственностями отличается нравственность *прописная*, то есть вся составленная из примеров

для прописей, и в том ее особое отличие, что она ни к какому делу не прилагается. Есть целый журнал, посвященный этой нравственности, и уж такие есть для него особые сочинители, которые эти прописи пишут, и такие особые читатели, которые эти прописи читают, особливо когда эта нравственность провозглашается с трубами и тимпанами и кимвалом звенящим. В этом роде особенно отличаются господа Плошкины, Селифантовы, Байбайкины, Мостолыгины и другие известные сочинители и также поэты ejusdem farinae[173]. (См. «Плошку» — журнал здравого ума и разума, нравственности и добродетели.)

А все-таки кухонную нравственность определить трудно — что прикажете делать? Дидактическая метода не помогает; позвольте, господа, обойтись без определения, ведь определять значение слов очень невыгодно в свете: сколько бы хлопот могло наделаться в мире, если б определить значение каждого слова, то есть называть каждую вещь ее настоящим именем, да тогда шага бы нельзя было ступить; вам хочется, да и надобно, необходимо надобно под служиться сильному человеку или распустить небывальщину о вашем благоприятеле не из чего другого, а просто для нравственности кажется, дело самое достойное, и назови его настоящею кличкою — будет клевета, подлость, — ну, скажите, на что это похоже! Итак, прочь определения — объяснюсь просто, примером; недавно попалась мне книжка, содержащая в себе советы, как молодой женщине в доме порядок содержать, как за кухней смотреть, словом, как *уметь жить*; в этой книге я нашел истинную кухонную нравственность, которую я вельми предпочитаю *прописной*.

Вот, например, анекдот, приведенный почтенным автором сей нравственной книги.

«Я, — говорит он, — однажды захлопотался и опоздал домой к завтраку; вхожу в столовую, измученный, голодный, — смотрю: уж стол убран и об завтраке не осталось даже никакого воспоминания. Жена меня встречает пресердитая; дочь тоже губки надула. Жена говорит: „Вы, сударь, и меня и дочь уморили с голода, мы вас не могли дождаться; вперед, сударь, когда вы будете опаздывать, извольте завтракать одни, без того всегда будет беспорядок в столовой, вот вам наказание!"

С сими словами жена довольно невежливо втолкнула меня в кабинет, куда я вошел грустный, печальный, и даже собака моя поджала хвост, услыша такие грозные речи. Но что я увидел в кабинете! Возле работного стола моего был поставлен другой поменьше, покрытый чистою скатертью; на этом столе красовались две дюжины устриц, пара шпигованных телячьих котлет, бульбес, молодой горошек на сливках[174], кусок честера,

огромная груша и кофейник с мокским кофием, бутылка шабли, заверченная во льде, крупными каплями плакала от умиления, а жена с дочерью хохотали от души при виде моего восхитительного изумления.

— Это завтрак! — едва я мог проговорить, указывая на обольстительную картину.

— В наказанье, — отвечала жена, — ты будешь сегодня без обеда… Я знаю, что у тебя сегодня много работы и что тебе некогда будет обедать; чтоб не нарушить порядка в доме, мы с дочерью решили, что с тебя будет и завтрака; мы его приготовили с нею сами, чтоб не отвлекать слуг от их обыкновенного дела и не приучать их к беспорядку, потому что, ты знаешь, мы с дочерью на это большие педанты; садись же, завтракай и обедай заодно, а затем работай целый день, сколько хочешь».

Как вам нравится, милостивые государи, эта кухонная нравственность, которой я хочу научить вас? Где, в каком курсе нравственности других сортов, вы отыщете такой разительный пример? Там говорят о любви супружеской, о детском почтении, но на этих словах и останавливаются, не говоря о том, как эти слова исполняются на деле в разных обстоятельствах домашней жизни, обстоятельствах часто мелочных, но из которых составляется вся жизнь человека. Перечтите, господа, еще раз этот анекдот и посмотрите, сколько в нем истинной любви, почтения, повиновения, самоотвержения и глубокого здравого ума, не того здравого ума, который выстраивают на гнилых подмостках и подпорках, на живет и на авось, но здравого ума прочной немецкой работы. Эту нравственность, этот ум, настоящие, неподдельные, искренние, не из пустых речей состоящие, я рекомендую моим читателям. От моей нравственности муж любит жену, жена мужа, отец детей, дети отца, не по приличию, не для гостей, но так себе невольно, натурально, просто любят по любви, и избави вас Бог от того пустословия и празднословия, которое замазывает и закрашивает щели снаружи, а внутри оставляет сор и паутину.

По другой нравственности жена в предлежащем случае должна бы сделать жеманную мину и прочитать супругу нежную рацею о том, как неприлично отцу семейства опаздывать к завтраку; по третьей нравственности муж должен бы за эту рацею поколотить свою супругу; по четвертой нравственности ни супруге, ни дочери не должно быть никакого дела до того, что муж воротился домой усталый и голодный; по пятой нравственности жена с дочерью должны были бы дожидаться главы семейства и не сметь садиться за стол до его возвращения, отчего бы целый дом был на ногах, а между тем завтрак бы

перешел, котлета бы подгорела, горох бы обратился в камешки и проч. и т. п., но зато приличие было бы сохранено; по шестой нравственности муж должен был найти жену в обмороке, по поводу его долгого отсутствия; по тысяче первой нравственности жена должна была бы при появлении мужа сбить с ног всех слуг и служанок, под предлогом его насыщения, и столько накричать и нахлопотать, что лучший завтрак перевернулся бы в желудке нежно обожаемого супруга.

Посредством сих-то различных сортов нравственностей люди на сем свете мучат и самих себя и друг друга в угоду нескольких слов, без толка и смыла произносимых людьми, которые не имеют понятия ни о жизни, ни о любви, необходимой для жизни, да и не заботятся о том, а думают совсем о другом, каждый о своем.

Не такова моя кухонная нравственность, господа; она проста и чиста, как должна быть всякая порядочная кухня; нет в ней ни подмеси, ни поджоги, не пересолена и не переслащена, да и водой не разведена. Некоторые из ее главных оснований будут сообщены впоследствии.

Описание блюд вышеупомянутых:

Шпигованные телячьи котлеты

Чем больше, чем толще и чем жирнее ваши котлеты, тем лучше, но в особенности хорошо шпиговать котлеты средней руки, которые чаще встречаются в хозяйстве. Нашпигуйте сырые телячьи котлеты тонким соленым (но не копченым) ветчинным салом (шпеком, или шпигом); шпигуйте насквозь самыми тонкими шпиговками.

Между тем положите в кастрюлю кусок шпека, обрезки телятины, две моркови, две репки, четыре луковицы с двумя гвоздичками, половину лаврового листка, щепоть эстрагона или укропа, соли и перца по вкусу, стакан бульона; на все это положите котлеты так, чтоб они были не под смесью, но наверху ее; прикройте котлеты сверху хорошо намасленной бумагой. Поставьте на огонь, и когда начнет кипеть, то накройте кастрюлю крышкою, а на эту крышку положите красных угольев, — под кастрюлю же огонь уменьшите, чтоб кипела чуть-чуть; так продержите кастрюлю полтора часа.

Затем выньте котлеты; что осталось в кастрюльке протрите сквозь сито; этот соус должен быть как самые густые сливки; если он еще жидок — поставьте его снова на огонь, помешивая, чтоб осел; если хотите — помажьте этим соусом котлеты и проведите

по ним раскаленною лопаткою; наконец, вылейте соус под котлеты и подавайте; можете к этому соусу прибавить французской горчицы, подержав с нею соус на огне не более пяти минут.

Бульебес

Это блюдо — пьемонтское, одни его пишут: bouille-baisse, другие: bouille-abbesse; как бы то ни было — оно очень просто, каждая простая женщина в Пьемонте умеет его приготовить, а главное, очень вкусно, несмотря на его довольно странный состав.

Возьмите какой угодно рыбы, большой и маленькой, разных сортов, — чем разнообразнее, тем лучше; вычистите начисто, большую снимите с костей и нарежьте ломтями.

Между тем налейте в кастрюлю на четверть хорошего прованского масла; можно употребить и чухонское, но блюдо потеряет свой характер. В эту же кастрюлю положите:

полдюжину луковиц, мелко нарезанных;

две гвоздички;

целую головку чеснока, также мелко изрезанную;

тонко срезанную цедру с одного апельсина;

если можно, пару томатов (pommes d'amour), вычистить из них семечки;

наконец, щепотку соли и перца;

мелкой зелени петрушки.

Некоторые прибавляют щепотку мускатного ореха и шафрана — и очень не дурно.

Вылейте в ту же кастрюлю стакан воды и поставьте кастрюлю в самый пыл, чтоб кипела сильно.

Пробуйте рыбу, когда она готова — все блюдо готово.

Подают это блюдо на двух блюдах; на одно кладут рыбу на другое, глубокое, кладут ломти (неподжаренные) белого хлеба, на которые выливают всю жижу из кастрюли.

Горошек на сливках

Бросьте горошек в кипяток, прибавьте чуть-чуть соли; когда он сварился, что узнаете по вкусу, отбросьте его на сито, чтобы вода стекла.

Между тем положите в кастрюлю добрый кусок мяса (на фунт гороха четверть фунта масла); распустите масло на малом огне, высыпьте в него горошек, тряхните кастрюльку несколько раз на огне и влейте в нее понемногу, беспрестанно потряхивая, стакан сливок (на фунт гороха); высыпьте туда же полторы ложки просеянного сахара, беспрестанно мешая на огне; наконец,

составьте с огня и, перед тем как подавать, смешайте горошек с двумя яичными желтками.

< 28 >

Главные основания кухонной нравственности (из записной книжки доктора Пуфа)

§ 1. Кухня есть оселок доброго хозяйства, необходимое условие для здоровья, страховая контора для кармана, отвод от низких страстей, подспорье для гостеприимства.

§ 2. Будьте осторожны с человеком, который не умеет ни есть, ни кормить.

§ 3. «Чего-нибудь!» — говорит ханжа; «чего-нибудь, да побольше», — говорит обжора; «немного, да хорошо», — говорит умеренный; «и хорошо, и побольше», — говорит гастроном.

§ 4. Хорошо жить может всякий: от тысячи рублей дохода до пятисот тысяч; можно хорошо угостить тарелкою щей, можно отравить десятитысячным обедом.

§ 5. Смотрите с почтением на человека, который ест одно блюдо, но это блюдо приготовлено тщательно, сварено в чистом горшке, подано в чистой чашке, поставлено на чистой скатерти; такой человек, на какой бы ступени общества ни находился, человек недюжинный и на многое годится.

§ 6. Можно быть мотом, проживая в год тысячу рублей; можно быть умеренным, проживая сто тысяч.

§ 7. Хорошо жить — значит удовлетворять своему аппетиту, но не объедаться; знать, что и когда можно себе позволить; знать, где и когда что дешево и что дорого; выбором припасов, надзором за кухней и самим собою, обходиться без латинской кухни; знать, когда и сколько есть; уметь согласить свой обед с своими занятиями и отдыхом; при этих условиях человек с самым маленьким достатком, с самой умеренною кухнею может жить хорошо, то есть быть себе не в тягость.

§ 8. Уметь угостить — значит позаботиться о желудке своего ближнего, как о своем собственном, ни больше ни меньше; если больше — хорошо, но не всегда можно, если меньше — скряжничество и вместе предательство. Кто угощает тем, что сам ест, на того нельзя быть в претензии; кто угощает свыше своего состояния, на того смотреть так жалко, что самый лучший обед в желудке не варится; кто вовсе не умеет есть, тот лучше не зови никого — не вводи аппетита своего ближнего в недоумение, близкое к отчаянию.

§ 9. Богатство налагает на человека обязанность — издерживать; с этой издержкой соединено собственное наслаждение богача; с этим наслаждением связано существование сотни людей, которые живут единственно издержкою богача. Если

бы все богачи на свете клали свои доходы в банки, то банки бы обанкрутились.

§ 10. Богатство — дело относительное; всякий обязан издерживать что-либо — тем живет общество, — только издерживать с толком.

§ 11. Всякий умный человек откладывает ежегодно что-либо от своих доходов; ни один человек с сердцем и вкусом не издержит для одного себя всего своего дохода или большей его части.

§ 12. В кухне делается осязаемым странное, по-видимому, наслаждение: делиться с другим тем, что имеешь.

§ 13. Но избави вас Мом[175] от приглашений:

1) к людям, которые проживают больше своего состояния;

2) к чиновникам, которые на один пир кладут свое голодное жалованье;

3) к добрым малым, которые в несколько приемов спускают к трактирщикам все отцовское наследство;

4) к тем почтенным особам, которые круглый год едят черствый хлеб, горькое масло и пьют кислое вино, для того чтоб в именины задать пир на весь мир.

Все эти обеды скучны и портят желудок; Мом в наказание этим господам не позволяет их обедам удаваться. То перешло, то не дошло, того недостало; и немудрено — обед такого рода есть не иное что, как эксперимент, который делается хозяином дома над желудком своих приятелей.

§ 14. У того обедать весело, кто будет и завтра обедать, как обедал сегодня; у этих людей обед всегда удается, и немудрено хозяин и повар набили руку.

§ 15. Сюлли[176] звал к себе гостей на кусок мяса, приправленный добрым словом; это приправа, необходимая ко всякому обеду, но не все ее знают, и то еще худо, что ее на рынке не купишь; а везде она нужна: и на большом пиру, и в приятельской беседе, и в домашнем кружке; без доброго слова обед не в обед.

§ 16. Кто угощает из чванства, тому не дается доброе слово; из глупой спеси его не выжмешь. Кто положил на пир последнюю копейку ребром, у того она стоит в горле и не пускает доброго слова; в ком нет внутреннего радушия, у того гостям связаны руки, — он гостей кормит, но не угощает.

§ 17. Слова переменяются, мысль остается; радушие, уменье жить, обходительность, гостеприимство, деликатство, хороший тон хорошего общества — все это существовало от начала веков в разных формах, но всегда одно и то же.

§ 18. Не вдруг приглашайте гостя, но, раз пригласив, не

забывайте, что он — почти друг ваш, по крайней мере на то время, пока в вашем доме, и что вы должны заботиться о его полном благоденствии и спокойствии.

§ 19. Кто бы ни был гость — знатный вельможа или из последних бедняков, — пред хозяином они равны; человек хорошо воспитанный заботится о последнем точно так же, как о первом.

§ 20. Ни танцевальный учитель, ни корсет, ни жеманство, ни кокетство не дадут хозяйке дома той любезности, которая очень легко и натурально происходит от доброй души и без которой дом не может быть приятным.

§ 21. От высокого к смешному — один шаг, от веселого расположения до полного хмеля — одна рюмка. Предлагать гостям раза три одно и то же блюдо, под предлогом, что оно им понравилось, — упрашивать, принуждать, расхваливать, — не значит быть гостеприимным, а просто надоедать; довольно раз обратить внимание на блюдо замечательное по чему-либо в гастрономическом отношении.

§ 22. Вымарайте из записной книжки то блюдо, которое было принято с общим молчанием.

§ 23. Заметьте крестиком то блюдо, которое возбудило единогласное одобрение, но не повторяйте его слишком часто.

§ 24. Кто без греха, у кого нет недостатков, — но, когда вы зовете гостей, постарайтесь на то время быть совершенно безгрешным, иначе ваши гости заметят, что они в гостях; а лишь у того в гостях хорошо, у кого гости — дома.

§ 25. Хозяйка не в духе — всем гостям неловко.

§ 26. Ум хозяина или хозяйки состоит в искусстве блеснуть умом — своих гостей; хозяева, как повивальная бабка, должны уметь помочь всякой голове разрешиться от бремени без усилий, без принуждения, а только исподволь помогая ленивой природе. Дайте каждому сказать свое слово. Бойтесь хозяина, который заговаривает всех своих гостей.

§ 27. Уметь рассадить гостей — большое искусство; еще труднее свести их так, чтобы они друг другу не надоедали; это можно угадать только чутьем, которое дается природою, но развивается воспитанием, внимательностию и радушием.

§ 28. Черствая, ледяная учтивость так же далека от радушной внимательности, как грибные котлеты — от сочного бифштекса.

§ 29. Щепетильная хлопотливость хозяйки так же далека от простой, естественной любезности, как испорченные устрицы от свежих.

<29>

Главные основания кухонной нравственности (из записной книжки доктора Пуфа)

Часть вторая

Права и обязанности гостя

§ 30. То же деликатство в обращении, которое требуется от хозяев дома, требуется равномерно и от гостя. Взаимная внимательность и снисходительность, как сказано выше, существуют с тех пор, как два человека пообедали вместе; формы общественной жизни изменились, платья переделались: было время, когда неприлично было показаться в люди без пудры; мы все еще помним время, когда верхом неприличия почиталось носить панталоны сверх сапогов; белые холщовые брюки долго приводили старых дам в ужас; сюртук почитался чем-то вроде халата; черный галстух до сих пор еще предмет недоумения; все это мелочи, которые изменяются с каждым годом, с каждым днем, вместе с разными празднословными речами, — но неизменным остается лишь хорошая, обдуманная кухня — и к ней приправа — то радушие, которое происходит от любви и уважения к достоинству человека, кто бы он ни был, — в этом вся загадка. Отчего вы с одним человеком прообедали бы целый век, а с другим и устрица в горле останавливается?

§ 31. Смешно посещать дом, где вам скучно, где вам грозит голод и ожидают грубости. Зачем без нужды ходить к дантисту? Подождите зубной боли. Но противно кухонной нравственности ходить в дом для того, чтоб надоедать хозяину, оскорблять его убеждения, нарушать то, что в том доме почитается приличием. Люди сходятся для того, что им вместе весело, а без того зачем сходиться?

§ 32. Бедуин в знойной степи делится с гостем пригоршней воды; европейский хозяин угощает гостя обедом, составленным по всем правилам науки; гость должен быть благодарен в обоих случаях, ибо составить обед, удовлетворяющий всем гастрономическим требованиям, так же трудно, если не труднее, как бедуину добыть пригоршню воды. Легко съесть хороший обед, но нелегко его приказать и еще труднее устроить. Попробуйте добиться безделицы: чтоб белое вино было холодно, а красное — тепло, чтоб к холодному блюду были поданы тарелки холодные, а к горячему — нагретые, чтоб слуги входили в столовую тогда

только, когда нужно, а не торчали беспрестанно и не бегали без толка, чтоб графины с водою были заверчены во льду, а соль бела и просеяна, чтоб кофе не был пережарен больше светло-коричневого цвета и к кофе были бы поданы разогретые предварительно чашки, и вы увидите, что все это не безделица; для этого уже целый дом должен быть издавна устроен и прислуга приучена ко всем этим вещам точно так же, как к тому, что на стол постилается скатерть. Все это еще прикладная, а не существенная часть кухни, а между тем совсем не легка и требует от хозяина или от хозяйки и уменья, и знанья, и терпеливой заботы. Попробуйте у себя дома добиться только до того, чтоб шампанская пробка не хлопнула при откупоривании (знак, что бутылка была достаточно заверчена во льду), и вы увидите, скоро ли этого добьетесь, не говоря уже о том, чтоб приучить заверчивать бутылки совсем откупоренные, — это совершенный миф! Будьте же благодарны тому хозяину, которого обед ничем не бороздит, ничем не оскорбляет вашего образованного, здравого вкуса.

§ 32. Когда вас позвали в гости, не забудьте, что вы имеете полное право на уважение хозяина, как бы ни различно было ваше положение в обществе; вы имеете полное право на уважение к вашему достоинству гостя и человека; но не забывайте, что и вы обязаны уважением к достоинству хозяина и человека. То и другое связано; не унижайте себя, но и не нахальничайте.

§ 33. Ужасен гость, который садится в угол и молчит без устали, — зачем он выходил из своей конурки? Ужасен и тот, который всех заговаривает до смерти, — зачем не заговорился он дома с своим камердинером? Ужасен гость, который от всего отказывается, — зачем он не отказался от обеда вовсе? Ужасен и тот, который напивается допьяна, хохочет во все горло, кричит и заводит желчные споры, — зачем выходил он из трактира или из харчевни? Но всех ужаснее гость, который требует, чтоб им беспрестанно занимались, сам почитает долгом не отходить от хозяина и от хозяйки ни на пяди; слушает себя с уважением, а других без внимания; без милосердия прерывает чужие речи, а между тем беспрестанно наблюдает, не манкировали ли ему в чем-нибудь; такой гость настоящая язва, в его посещении есть также нечто сходное с посещением зубного лекаря. Зачем мучить себя и других в радушной беседе? Пользуйтесь сами свободой в известных границах и предоставьте ее другим; тогда всем хорошо и привольно, и, во-первых, вам самим; здесь самый простои расчет.

§ 34. Знаете ли верную примету невоспитанного человека? Когда он войдет — в комнате делается тесно; кажется, он у

всякого на носу и всякому мешает; глупец и невежа ужасно много занимают места. Знаете ли верный признак воспитанного, европейского человека? Он умеет *слушать*; в самом жарком споре он не перервет вашей речи и даст вам наговориться вдоволь, но и не оставит вас без ответа; присутствие такого человека вы в первую минуту не заметите, а потом хоть бы век с ним не расставаться, так жить с ним удобно и ловко, — он укладывается во всякий футляр.

§ 34. Наши старики говаривали: «Не выноси из избы сора, так меньше будет вздора» — и то была умная речь. Бойтесь прослыть телеграфом, который почитает непременною обязанностию повторить все, что он видел и слышал. Мало ли что говорится в приятельской беседе, особливо к концу обеда, тут иногда открываются и маленькие семейные неудобства, и домашние тайны, и острое словцо, о котором, может быть, пожалеет в ту же минуту сам его сочинитель, — выскочит из шампанской рюмки; вообразите себе, развязался ли бы ваш язык, было ли бы вам просторно, если б вы были уверены, что каждое ваше слово будет повторено каждым из гостей в другом доме. Делать вариации на все слышанное и виденное я почитаю вас неспособным, на то есть особые музыканты, которые этим делом занимаются не без пользы и не без удовольствия; не надобно отбивать лавочку у этих почтенных людей; у них совесть — дело торговое, того и смотри обанкрутятся. Один мой знакомый поставил себе правилом не отвечать никогда на вопросы о том, где он был, кого встретил, с кем и о чем говорил. В оправдание своего правила он рассказывал случай, которого был свидетелем: целое семейство перессорилось и расстроилось от того только, что какой-то болтун почел долгом рассказать как дело интересное, что он встретил такого-то на той улице, а не на другой.

§ 35. Не умеющие жить делают многие кухонные неучтивости, которые считаются за ничто, между тем весьма чувствительны для доброго гастронома. Приехать на званый обед позавтракавши, отказаться от блюда, на которое хозяин обращает особое ваше внимание, разбавлять водою тонкое, дорогое вино, взять голову карпа или форели и не уметь ее съесть дочиста, по здравой и ученой теории, — все это суть тяжкие гастрономические оскорбления.

§ 36. Не восхищайтесь каждым куском, но умейте отдать должную справедливость блюду, удовлетворяющему самой строгой гастрономической критике; невнимание к такому блюду есть оскорбление хозяину. Умейте ценить внимательность хозяев, когда они вам предлагают телячью почку, лещевью голову, хлуп каплуна, левую ножку фазана, последнюю рюмку в шампанской

бутылке, в этих случаях гостеприимство достигает до степени самоотвержения.

§ 37. Кто умеет хорошо вести себя за обедом, тот умеет жить. Покажите мне человека за обедом — я вам скажу, кто он.

§ 38. Воспитанный человек не говорит громко за столом, ибо он боится развлечь внимание кого-либо из собеседников, изучающих глубоко обдуманное блюдо или характер той или другой виноградной знаменитости; но он не говорит и шепотом, — все, что говорится за столом, должно быть слышимо всеми; всякая тайна может в беспокойство, испортить пищеварение. Уважайте желудок ближнего.

§ 39. Не советую обедать у тех хозяев, которые провожают каждое блюдо глазами и смотрят, сколько вы положили на тарелку, — пускай весь их обед останется им к завтрему.

§ 40. Не советую обедать и у тех, где против одного гостя стоит одно вино, а против другого другое, слуги перескакивают через стулья, а не обносят по ряду кругом, — этим господам можно приглашать к себе на обед лишь те фантастические лица, которые в висте известны под названием *деревянных мужичков*.

§ 41. Опоздать к званому обеду, заставить себя прождать есть верх кухонного оскорбления! Люди, которые позволяют себе такое нечестие, не должны забывать, что они своею неаккуратностью могут быть причиною величайших бедствий: пирог может перейти, трюфели перевариться и потерять аромат, суфле опуститься, желе распуститься, даже — страшно выговорить! — дупельшнепы могут пережариться! Представьте себе недоумение повара, отчаяние хозяина, кислую мину гостей — но… опустим завесу на эту ужасную картину!

< 30 >

Простой обед

На днях я получил довольно странное приглашение: один мой знакомый звал меня к себе на самый *простой домашний обед*, — меня!

Признаюсь, не люблю, когда с обедом обращаются запанибрата и приступают легкомысленно к нему, без надлежащего уважения и размышления; по-моему, лучше не обедать вовсе, нежели обедать кое-как, и это средство я не на шутку рекомендую гастрономам; очень хорошо, особенно летом, провести целый день совершенно без еды, разве выпить чашку чая; это средство весьма освежает желудок, и он к завтрашнему дню получает всю свою девственность, вкус изощряется, вы чувствуете последнюю каплю сока в жирной пулярдке, вы с большим чувством вникаете в каждое блюдо, и гастрономическая фантазия разыгрывается до бесконечности.

Между тем я знал, что мой приятель — гастроном, и потому, подозревая приятную для моей любознательности мистификацию, я решился к нему идти обедать и даже, признаюсь, рискнул — не завтракал предварительно.

Мой гастрономический приятель встретил меня следующею речью:

— Почтенный доктор! Вы слишком прилежно занимаетесь кухонно-практическими исследованиями; я слышал, что, углубляясь в нашу науку, вы так частенько, ради общественного блага, обедаете за двоих, если не больше. Разумеется, такое самоотвержение очень похвально, но надобно же и поберечь себя; подумайте только, как вы необходимы для человечества, — ну, не равно вы сделаетесь нездоровы, так нездоровы, что даже самый тонкий обед не будет в состоянии привлечь к себе ваше внимание; что тогда с нами будет? Поверьте, вам необходимо отдохнуть, вот для чего я и принял смелость обратить ваши исследования на мой простой домашний обед, в полном смысле простой; однако вы понимаете, что я не отступил от основных гастрономических правил и проч. За обедом число собеседников будет не менее числа граций, но и не более числа муз.

— Однако ж трюфели будут? — спросил я, как будто невзначай.

— Нет! трюфелей не будет!

Я поморщился.

— А! знаю, знаю! Верно, вы приготовили мое любимое летнее блюдо: жирную пулярдку с эстрагоном? Не так ли?

— Нет, почтенный доктор! Вместо пулярдки будет гусь; оно гораздо экономнее.

Это повергло меня в размышление.

— Будет вам еще: супец, рыбка, дичинка и немного зелени; летний обед в полном смысле.

Тут уже я совершенно задумался.

— Прибавлю, что вся приправа основана на одном соусе.

— Это ничего, — отвечал я с улыбкою, — меня этим не проведешь: из одного соуса можно сделать двадцать различных, и по этой одной замашке я узнаю опытного гастронома, — мой желудок спокоен. — Тут я с мужеством взял моего приятеля за руку и решительным голосом сказал: — Пойдемте же обедать!

За обедом действительно была лишь семья хозяина, со мною всего человек девять.

Закуска

На особом столике стояла закуска — самая простая. Графин отличного ратафия и графин настоящего джина, хлеб и пара только что привезенных королевских сельдей; сельди были во всей своей красоте и невинности: без всякой приправы, даже не вымочены, а только выполосканы в холодной воде; по вкусу я заметил, что они не были оскорблены прикосновением, но оставлены на костях и лишь разрезаны ножом с серебряным лезвием.

Обед

Мы сели за стол; на столе стояли лишь две бутылки вина: лафит ольдекоп и белое — шато-д'икем; в середине красовался, вокруг букета душистых цветов, целый ряд английских сой: кабул, гонг-конг, корач, устричная, раковая, шампиньонная, кайенская, анчоусная, ragoutante и проч., горчица французская и английская, перец простой и кайенский и, сверх того, душистый английский.

Прежде всего нам предложили летний суп и ботвинью.

Ботвинья

Я начал ботвиньею, другие супом; ботвинья состояла из:

огурцов;

щавеля;

шпината

и зелени маленького лука (эшалоток) по равным частям.

К чему было прибавлено вчетверо меньше, тоже по равным

частям:

эстрагона;

укропа.

И ввосьмеро меньше сельдереи с зеленью.

Все было мелко изрублено, ошпарено кипятком (кроме огурцов) и потом протерто сквозь сито вместе с огурцами и шестою долею вареных раковых шеек.

Все это было разведено настоящим печным красным, без всяких духов, квасом, в котором разведены были полная столовая ложка французской горчицы, пол чайной ложки английской желтой, полная столовая ложка сахара и вполовину соли.

К ботвинье подали форель и большого леща, Для тех, которые не ели ботвиньи, был приготовлен к рыбе следующий соус, известный под названием генуэзского.

Генуэзский соус

Возьмите:

четыре огурчика в уксусе (cornichons)

столовой ложке:

капорцев;

коринки;

изюма без косточек.

На конце ножа красного каенского перца.

Столько же мускатного ореха и обыкновенного перца.

Десять рубленых эшалоток.

Одну петрушку с зеленью, также изрубленную.

Восемь ложек уксуса.

Две столовых ложки говяжьего желе (ландшпека).

Две чайных ложки жженого сахара (карамеля).

Варите все до тех пор, пока соус не сделается густ; тогда прибавьте ложки две испанского соуса, размешайте, и соус готов; он должен быть густ, как сливки.

Испанский соус

Делается у моего приятеля следующим сокращенным образом: В кастрюлю кладется:

Бутылка белого вина.

Большая ложка говяжьего студня.

Телячья почка.

Кусок ветчины в ладонь.

Два старые тетерева, которые уже не годятся на жареное, или тетерев и старая курица или петух.

Четыре моркови.

Шесть больших луковиц, из которых одна с одною же

гвоздичкою.

Все это ставится в сильный пыл и держится до тех пор, пока все мясо не разварится до того, что его можно будет протереть; во время варки прибавляйте понемногу бульона, чтобы мясо было им всегда покрыто.

Протерев мясо, сбейте с ним ложки две муки, поджаренной в масле, и прибавьте:

дюжину шампиньонов;

одну петрушку;

два лука порея;

шесть маленьких луковиц;

половину лаврового листка.

И в этом виде поставьте кастрюлю, но уже на самый маленький огонь и часа на три. Затем протрите сквозь сито все снова, посолите и слейте в каменную посуду; этот соус сохраняется долго: одной ложки достаточно для того, чтобы дать всякой приправе отличный вкус; можете класть его также в паштеты, в пирожки и проч. и проч. За ним хлопотни довольно, но зато он недели на две и более спасает от хлопот, ибо с малыми прибавлениями получает разные вкусы и идет во всякое блюдо.

Летний суп

был сделан очень просто: в кастрюлю были положены 3 фунта говядины, кость от вчерашней телятины, — налито холодной воды столько, чтоб покрыло все мясо; варилось медленно, часов пять на самом маленьком огне; за полчаса перед тем, как подавать, в процеженный бульон, в самый кипяток, были положены:

красное тело от одной большой моркови или от 10 маленьких, в палец,

столько же сельдереи,

одна репа,

2 лука порея,

по маленькому пучку: латука и щавеля.

За 10 минут перед тем, как подавать, были брошены в кастрюльку:

три ложки молодого горошка с ложкою сахара

и две ложки мелко нарезанных турецких бобов.

Повар пробовал несколько раз бобы и горох, чтоб они ни перешли, ни не были бы сыры.

Признаюсь, что я ожидал гуся с нетерпением, ибо я до него не большой охотник и он как-то всегда укрывался от моих наблюдений; эта часть была мною лишь слегка изучена. Какой

урок! Даже доктор Пуф должен беспрестанно учиться. Слушайте ж, что такое:

Гусь без церемоний

Гусь, разумеется, был освежеван вовремя и повисел за шейку несколько дней в хозяйской кладовой, сообразно с таблицею, (30) которая известна читателям «Записок для хозяев».

Затем нашпигуйте очищенного гуся хорошим шпеком (не копченым); выложите котелок также шпеком не скупо и в эту постелю положите шпигованного гуся; прибавьте:

2 петрушки с зеленью,

4 лука порея,

6 луковиц и одну гвоздичку,

ломтик телятины,

закройте гуся и всю зелень шпеком покрепче и влейте в котелок свежего *цельного молока* столько, чтоб все находящееся в кастрюле было покрыто.

Покройте котел и держите его на самом легком огне два часа с четвертью; затем выньте гуся и попробуйте ножом, мягок ли он; если нет, поварите еще; наконец выньте его из кастрюли, всю жижу слейте, процедите, прибавьте пол-ложки столовой уксуса и поставьте на плиту в особой кастрюльке до тех пор, пока она не будет густа, как добрые сливки. Гуся же на сковороде или на вертеле суньте в самый жаркий огонь, чтоб шпиговка и кожа его зарумянились, причем можете поливать его маслом и жижею из кастрюльки.

Подавая, подлейте под него жижу из особой кастрюльки или подайте ее особо в соуснике.

Все это просто и недорого, а куда хорошо!

В будущий раз сообщу вам остальные блюда моего приятеля.

< 31 >

Простой обед (окончание)

Гусь совершенно помирил меня и с моим приятелем, и с гусями вообще. «Посмотрим, что будет далее?» — сказал я самому себе, попросив другую порцию гуся.

За гусем последовали два блюда зелени: одно из сельдереи, другое из томатов (pommes d'amour), потому что, как говорил хозяин, одни из его домашних не любят сельдереи, другие не любят томатов. Я, признаюсь, люблю и то и другое, особливо когда они приготовлены следующим образом:

Сельдерея с испанским соусом

Возьмите корней сельдереи с зеленью, отдерите старую зелень, сохраните молодую, а равно и корни; крупные разрежьте вдоль; очистите хорошенько от земли; нарежьте так, чтоб все сельдереи были равны в длину, положите в соленый кипяток и держите на огне двадцать пять минут.

Выньте из кипятка и бросьте сельдерею в холодную воду.

Когда остынет, положите сельдерею на сито, чтоб вся вода стекла.

На пятьдесят маленьких сельдерей, или на двадцать пять разрезанных надвое, или же на двенадцать разрезанных на четвертушки возьмите:

осьмушку масла;

чайную ложку перца;

полтора стакана испанского соуса;

два стакана бульона.

Положите все это в кастрюльку; когда масло разойдется, положите в нее и приготовленную сельдерею; держите на малом огне тридцать пять минут.

Затем выньте сельдерею, положите на горячее блюдо, а если оставшийся в кастрюле соус жидок, то держите его на огне до тех пор, пока он сгустится как сливки; не забудьте мешать, иначе он пригорит. Этим соусом облейте сельдерею и подавайте.

Что можно употребить, когда нет испанского соуса

Если у вас не приготовлено про запас испанского соуса — что, однако же, позвольте сказать, непростительно, ибо в нем и вкус и экономия, — то поступите следующим образом:

Возьмите все обрезки и остатки мяс и костей от вчерашнего обеда, сырые и жареные, прибавьте к ним или кусок телятины,

или телячью ножку и, если можно, кусок некопченой ветчины; прибавьте к тому два десятка шампиньонов или белых грибов; припустите все это в масле; затем положите в кастрюльку:

одну морковь,
десять луковиц,
лавровый листок,
одну гвоздичку,
щепотку тмина,
щепотку перца.

Бульона столько, чтоб покрыло все кости; в этом бульоне разболтайте четыре ложки крупичатой муки и полбутылки белого вина.

Кипятите все это два часа, потом протрите сквозь сито, разумеется вынув кости, и посолите по вкусу, но не слишком, ибо не упускайте из вида, что чем более соус оседает, тем более солонеет.

Фаршированные томаты

Возьмите дюжину спелых томатов; вычистите ложечкою изнутри семечки, стараясь не испортить томата; полученный сок с семечками подварите и протрите сквозь сито.

Затем возьмите:

пучок петрушки и других душистых трав;
пяток маленьких луковиц;
одну головку чеснока.

Изрубите это все как можно мельче и припустите в масле; затем присоедините сюда же и протертое сквозь сито пюре; поставьте еще раз на огонь на одну четверть часа.

Между тем вы размочили в бульоне кусок мякиша белого хлеба, величиною с куриное яйцо; сотрите его со всем тем, что у вас в кастрюльке, прибавьте к этой начинке перца и соли по вкусу.

Этой начинкой начините вычищенные внутри томаты, посыпьте их сухарями, положите в кастрюльку с маслом и поставьте в печной шкаф, пока не зарумянятся.

Яйца в сию начинку отнюдь класть не должно, ибо от того она потеряет всю нежность.

Точно так же можно приготовлять: *репу, картофель, огурцы, обержины, и даже тыкву*.

За сими двумя блюдами последовала:

Жареная дичь

Она состояла из:

дупельшнепов,

молодых тетеревей
и молодых *голубей*!

Каждая дичинка очищается только от желудка, все прочее в ней остается.

Каждая дичинка обвертывается в соленый шпек и кладется на хлебный гренок, на который немного пожато лимона. В таком виде дичь кладется в кастрюльку с маслом, жарится и подается совсем как есть, с гренком и со шпеком.

Летнее пирожное

Существует у нас обычай подавать вместо пирожного ягоды со сливками; не дурной обычай, но не ко всяким ягодам идут сливки; они хороши с клубникой, земляникой, но малину, например, они решительно портят. В малине главное — запах; его надобно стараться сохранить всеми силами, но должно и придать ей вкуса. Изволите видеть: малина поспевает именно в то время, когда показываются первые яблоки, — это недаром: природа здесь именно имеет в виду кухню, ибо сырых яблок есть нельзя, а вареная малина или запеченная в пироге есть истинное варварство. Теперь-то и есть настоящая минута, когда малина может быть соединена с яблоками, и это делается следующим образом.

Отберите хорошую малину особо; помятую выжмите так, чтоб у вас было стакан сока без семечек.

Возьмите 10 яблок, зеленых, как они теперь есть; обрежьте кожу, вырежьте сердцевину и нарежьте яблоко самыми тоненькими ломтиками; положите в кастрюлю полфунта сахара, вылейте на него ложку малинового сока, поставьте на огонь и, когда он распустится, вскипятите в нем раз или два ломтики яблока, то есть пока они потеряют сырость; затем слейте все в каменную посудину и дайте остынуть.

Отобранную малину сырую кладите на круглое глубокое блюдо следующим образом: ряд малины посыпьте сахаром и кладите ряд яблок; на яблоки снова малину, опять мелкий сахар и опять яблоки, так до самого верха; оставшийся от яблок сироп вылейте на последний ряд малины — и блюдо готово, но вы можете его обложить тем, что называется

Пуншевые бисквиты

Они делаются так: возьмите из кондитерской простые бисквиты, что подают к шоколаду (их умеет делать всякий повар); обыкновенно они бывают склеены по два вместе; разделите их и кругловатою стороною положите на лист бумаги, положенный на железный лист.

У вас остался почти целый стакан малинового сока; прибавьте к нему рюмку рома и вылейте все вместе на фунт сахара; этот облитый сахар варите до того, пока он не будет тянуться с ложки, не обрываясь. Кладите этого сиропа на каждую бисквиту столько, чтобы доходило до краев, и потом поставьте лист в вольный дух в печку.

После обеда подали мокский кофе, крепкий и горячий, цыгары и турецкий табак в длинных трубках. Затем — о, утешительное явление! — настоящий, неподдельный ликер, liqueur des iles — Mirobolante, который наконец можно покупать и в Петербурге, правда, по 4 и по 5 рублей серебром за бутылку.

Послеобеденные занятия

Обращу внимание читателей на любезную заботливость хозяина о полном наслаждении гостей его. Он убежден, что ничто не может быть приятнее после обеда, как усладительное и полезное чтение. На сей конец у него есть коллекция книг, хранящаяся в особом шкафе. Действительно, очень приятно после обеда заняться таковым чтением.

Животрепещущее рассуждение о грибах

Грибы! грибы! кто помнит вашу сладость
И быстроскачущую младость!
Грибы! грибы! грибы! о радость!..

…не могу… извините… право, не могу… я так завлекся поэзиею при появлении грибов… что не могу… не могу удержаться… так Пегас и уносит… вот говорили, что грибы на этот год отказаны, — а вот… вот они — и белые, и березовые, и масляники, и белянки, и опенки, и кудри… и все в сметане, на сковороде, посыпаны сухарями, сыром, приправлены луком и перцем, — а вот душеные, а вот по-итальянски, только подпечены… грибы! грибы! Торопитесь, торопитесь, господа, грибы — как юность, как любовь, как запах розы — на одну минуту, на одну только минуту, особливо для тех, кто позабудет воспользоваться этою минутою, изрезать грибы мелко-намелко, пополам с шампиньонами и свежими трюфелями, подсушить, истолочь и закупорить в бутылку, кто, одним словом, забудет о гастрономическом порошке, о котором я столько раз упоминал. Не забудьте, не забудьте, господа! Это единственное утешение на безгрибное время.

Вот вам, второпях, несколько наставлений о том, что делать с

свежими грибами:

Грибы в корке

Очистите грибы и положите их в кастрюлю с маслом и соком полулимона; держите на большом огне пять минут; остудите, осушите, положите вновь в кастрюлю с маслом и пучком (не резанным) петрушки и лука порея; осыпьте мукою, взбросьте раза два на огне и влейте в кастрюлю полстакана сливок и полстакана бульона, прибавьте соли, перца, чуть-чуть мускатного ореха; варите, пока грибы поспеют. Между тем возьмите круглый белый хлеб, срежьте верхнюю корку, вычистите из нее весь мякиш, а верхушку сотрите теркою; намажьте корку внутри маслом и поджарьте ее слегка, только чтоб масло в нее вошло.

Затем выньте пучок зелени из грибов, жижу слейте и сбейте ее с двумя желтками, разболтанными в полстакане сливок; положите этого соуса в корку, на соус грибы, обсыпьте все тертым пармезаном и поставьте минут на десять в печной шкаф, на круглом блюде.

Обыкновенный способ

Способ жарить грибы с луком и сметаною в масле на сковороде очень хорош. Но если вы предварительно смешаете со сметаной пол чайной ложки гонг-конга и ложку анчоусной или устричной сои или же ложку карача, то увидите, что будет.

Об употреблении английских сой, или соусов

Прежде весьма редкие, английские сои ныне сделались весьма обыкновенными; по крайней мере, в Петербурге их можно найти почти в каждой овощной лавке, ценою за бутылочку около рубля серебром и менее, если они не последнего привоза.

Каждая из сих сой имеет особое назначение. До сих пор их ставят на стол вместе с уксусом и горчицею, но это не совсем экономно, ибо весьма немногие из гостей знают, какого соуса сколько и к чему употребить; иной вылье себе на тарелку полстклянки и потом жалуется, что есть нельзя; нисколько не мудрено, потому что большая часть сих соусов сильно концентрированы; положите их несколько капель, и они одобрят всякое блюдо.

Большая часть этих сой, но не все, состоят из обыкновенной шампиньонной сои, с прибавлением разных индийских пряностей; делать такие сои дома станет дороже, нежели купить готовые, и к тому же их приготовление нелегко и состав многих держится в секрете. Хороший, вполне ученый повар, имеющий под рукою и простор и удобство, может обойтись без сих сой, но на маленькой кухне они совершенный клад, только надобно с ними уметь обращаться. Должно заметить, что эти сои гораздо вкуснее, когда они положены были в обыкновенный поварской соус и подогреты, нежели когда их употребляют холодные и льют прямо на тарелку. Все эти сои разной крепости; самая слабая их них есть

Harvey-sauce. Гарвеев-соус

Сей соус так называется, кажется, по имени изобретателя. Он имеет легкий, приятный аромат и отличный вкус. Его должно преимущественно употреблять с мясными блюдами; для сего возьмите ложку муки и подрумяньте ее в кастрюльке с маслом так, чтобы она сделалась цветом светло-коричневая, почти цвета старой юфти; не забудьте беспрестанно мешать, поджаривая муку, иначе она пригорит и сделает соус горьким; затем разведите эту муку суповою ложкою или двумя простого бульона из супа, дайте вскипеть и потом поставьте на малый огонь, чтобы соус осел, то есть чтобы сгустился до степени густых сливок; засим влейте в кастрюльку столовую ложку Гарвеева соуса, размешайте и дайте кастрюльке постоять на малом огне минут десять, не более, иначе

соус потеряет свой аромат. Такой соус очень хорош с телятиною под бешамелью; можно подавать его к ростбифу, к ветчине; несколько подпеченных маленьких луковиц, положенных в этот соус, десяток каштанов или десяток сельдерей дела не испортят.

Две ложки этого соуса очень благоприлично класть во все роды красных супов, как, например, суп a la tortue, который делается из телячьей головки, а равно и в раковый. Две ложки я полагаю на миску для десяти человек. Можно эту сою класть по ложке в паштет, а равно и в фарш пирожков перед тем, как подавать их на стол; для сего в пирожках, как, например, в расстегаях, оставляется сверху небольшое отверстие; одной капли на пирожок достаточно.

Sauce ragoutante

Этот соус отличается от всех других тем, что имеет вкус несколько сладкий, что не многие любят. На кухне он приготовляется тем же способом и в той же пропорции, как Гарвеев соус. Его хорошо подавать к жареной дичи, к ветчине, но в супы и пирожки он не идет.

Соя из пикулей

Это не иное что, как жижа из английских пикулей, весьма крепкая и кислая. Ее можно употреблять вместо уксуса во всех тех блюдах, куда идет уксус, например в соусах для дичи.

Корач

Соус сильно ароматический и крепкий; на кухне его употребляют тем же способом и в той же пропорции, как Гарвеев соус (см. выше); хорошо класть чайную ложечку корача в соус, приготовленный с Гарвеевым соусом. Корач идет ко всем родам мяс и рыб; для супа и пирожков он один слишком душист.

Кайенская соя

Не иное что, как настойка из кайенского перца; этот соус не имеет аромата, но весьма крепок. Его хорошо употреблять в тех жирных блюдах, где не хотят заглушить, запах дичи, грибов, трюфелей и прочего тому подобного. Его можно класть в кастрюльку даже при начале приготовления блюда и кипятить сколько угодно.

Гонг-конг и кабул

Самые крепкие и душистые из всех сой; они весьма походят друг на друга и дороже всех других сой, но зато их можно употреблять каплями; например, на соус из ложки муки,

описанный выше, в статье о Гарвеевом соусе, достаточно положить чайную ложку гонг-конга или кабула; чайную же ложку на миску ракового супа для десяти человек. Сверх того, гонг-конг и кабул можно употреблять вместо горчицы. Эти превосходные сои идут во всякое блюдо, мясное, рыбное и грибное; но не кладите в блюдо более чайной ложки. Капля гонг-конга на ложку всякой другой сои производит удивительный эффект.

Анчоусная соя

Идет более к рыбе и на кухне приготовляется очень просто. Возьмите пять ложек сливочного масла, положите в маленькую кастрюльку, а эту кастрюльку поставьте в другую побольше с горячей водой, покипятите, пока масло не распустится, тогда прибавьте в масло столовую ложку анчоусной сои, и ваш соус готов; можете, если угодно, выжать в него пол-лимона. Этот соус можно стирать холодный с холодным же маслом и класть на бифштекс и котлеты. Вообще он идет во все блюда, в которые входит сыр, как, например, суфле, форшмак и проч., но уже с этим соусом соли класть не нужно.

Точно так же употребляются:

Раковая соя. Устричная соя. Соя из томатов.

Общее примечание. Не забывайте пред употреблением хорошо взбалтывать стклянку, ибо почти все сои оседают.

Сверх сой в лавках встречаются стклянки с особого рода ароматическим перцем, отличающиеся весьма неаппетитным названием *Mixture*, но название не мешает этому порошку быть очень хорошею приправою; особенно он идет в паштеты и в пироги с грибами. Этот порошок слабее даже обыкновенного черного перца. Напротив, *кайенский красный перец* так крепок, что его надобно употреблять в *двадцать раз менее* обыкновенного черного перца. Кайенский перец, несмотря на свою крепость, не имеет почти никакого запаха.

< 33 >

Теория вывесок в кухонном отношении

Недавно, прохаживаясь по петербургским тротуарам, я заметил на другой стороне улицы следующую замечательную вывеску: «*ровъ отворяют*». Признаюсь, я задумался: что бы это такое значило? Отворяют ров землекопы, гробовщики, — но эти господа выражаются гораздо деликатнее: они объясняют на вывесках, якобы они «гробы и траур напрокат отпускают», — это понятно, и даже относительно траура весьма согласно с действительностию; жаль только, что вывеска не полна; надлежало бы сказать: «гробы, траур и траурные лица напрокат отпускаются» — это было бы еще чистосердечнее.

Кто же еще на сем свете ров отворяет? Отворяют ров некоторые насекомые — они выкапывают ямку, садятся в самую глубь, ждут, пока не пройдет и не свалится в ямку какое другое насекомое поглупее, а потом кушают его на здоровье; к счастию, эти насекомые не заражены просвещением, грамоте не знают и потому вывесок не пишут; есть также очень почтенные особы, которые, наподобие сих насекомых, также вырывают ямочку, садятся в самую глубь и ждут, не пошлет ли Бог проходящих, которых можно скушать; но эти почтенные особы вообще люди благоразумные и потому вывесок не выставляют, а если и выставят вывеску, то разве такую, что хоть кого так с толка собьет; на одной из таких вывесок было написано четкими буквами: «Здесь продаются добродетели, рвение и нравственность всех сортов по самым сходным ценам». Этой вывеске посчастливилось — покупателей явилось довольно, и многие не могли нахвалиться прибыльною покупкой; иные даже перепродали ее с большим барышом и для продавцов без убытка; остался внакладе лишь живописец, который писал вывеску, — его обманули и продавцы и покупатели, — впрочем, он сам виноват: писал о товаре, а не потрудился взглянуть, каков он в самом деле — и кто кого обманывает ловчее, — а в том и был весь товар.

Однако ж все эти рассуждения не разгадывали мне загадку; что значит: «ровъ отворяют». Я уже подумал: не описка ли здесь в одной букве? Не должно ли читать: «рот отворяют»? Что же бы это значило? Поют или едят? Последнее соображение, как вы можете легко вообразить, заживо меня тронуло; я не утерпел, перебрался через груды торцов на другую сторону улицы, оставив одну из моих калошей в только что политой смоле, и с неописанным

смущением прочел другую половину вывески, которая была загнута за угол, а именно: «*Здесь бреют ик*», так что вся надпись составляла следующую красноречивую фразу:

«Здесь бреют ик ровъ отворяют».

Зачем вас нет со мною, мои любезные славянофилы? Вы бы полюбовались этою невинностию орфографии? — что перед нею какой-нибудь бритый ик, зараженный грамотою, а и того пуще грамматикою! Я бы повел вас к другим вывескам за заставу, где эта невинность еще невиннее; надпись гласит просто: «В хотъ всьестной» или: «врастирацию» — но зато над нею разыгралась рука живописца: здесь и окорок с папильоткой, и жирный поросенок, и тарелка слоеных пирогов, и свежие яйца, и огромные котлеты, и чай с китайской фигуркой, словом, все, что вам угодно, но только на вывеске, внутри — ровно ничего нет! Извините! Есть нечто, именно то, чего нет на вывеске, то есть то драгоценное снадобье, которое, вместо науки…

…юношей питает,
Отраду старцам подает[177],

а за нею вслед: печенка и огурцы, огурцы и печенка. Скажите, отчего безграмотная невинность здесь так скомпрометировалась? Видно, можно обманывать и без грамоты, да еще, кажется, и удобнее; ведь грамота не что другое: что написано пером, не вырубишь топором; правда, и грамотою люди обманывают, да дело труднее — слова-то так и торчат в глазах и выводят на справку.

Вы знаете, господа, я во всем ищу истины, а особенно в кухне; терпеть не могу подогретых блюд, приправленных зеленцою; торгуешь печенкою — ну и выставь на вывеске печенку, оно не красиво, да правда, — и совести сладко, и людям не обидно. В «Тарантасе» графа Соллогуба[178] изображен мимоходом идеал русского трактира; дошло ли это описание до тех именно, до кого оно относилось? А, кажется бы, дело очень простое, стоит только товар не лицом продавать, а поворачивать и наизнанку, думать не только о том, чтоб деньги нажить, но чтоб и публике услужить, тем более что такой услугой еще больше денег наживешь. Зачем этот диван с провалами по бокам, обтянутый замасленным штофом, годным лишь для больных спячкою, а не простая широкая скамья с доброй периной? Зачем на столе нечистая скатерть, а не хорошо вымытая клеенка? Зачем на потолке амуры и золотые обводки, а нет спокойного стула? Зачем у окон лохмотья штофной занавески, а нет простой полотняной шторы, которая бы защищала от солнца? Зачем на вывеске намалевана

всякая всячина, а на кухне ничего?

Что всего досаднее, под боком у нас есть пример, хоть бы Финляндия или Эстляндия, — недалеко ездить. Правда, кухня небогатая, но зато и на вывеске не дразнят вашего аппетита; снаружи изба, как другая, зато внутри пол, стены, столы — все чисто; когда ни приезжайте, днем или ночью, везде вымыто, усыпано ельником, от которого свежий запах по всей комнате; кровать без клопов, перина мягкая, белье чистое, занавески на окошках плотные, — вы можете раздеться, расположиться как дома, словом, вы находите все те удобства, которых не найдете в лучших наших трактирах. Ведь живут же люди в чистоте и порядке!

А еще досаднее то, что хоть говори, хоть нет — все равно никто не прочтет, а если кто и прочтет, так подумает, что, дескать, пускай так живут чухны да немцы, а у нас все-таки будет на полу грязь в полвершка, и скатерть какая попала, и постелей чистых не заведем, и так живет; ведь проезжие волею-неволею у нас же остановятся, а к тому же и вывеска у нас богатая — доброй кухни стоит. Не знаю, как вы об этом думаете, господа, а мне так грустно!

Дешевые блюда: Говядина попросту Говядина с луком Говядина с маслом • Бычачьи ноги с винегретом • Годиво • Коробочки

Скажите, господа, как бы жить подешевле? Беда, бедовая беда в это время года! Если б я писал для богатых людей, тогда нечего и говорить, валяй с плеча, да и только, а то вообразите себе? Теперь цыпленок — два, три, четыре рубля! Спасибо еще, что уже на говядину спекуляторы не могут наложить лишнего, а без того хоть не садись за стол. Повторяю, господа, налегайте на говядину, она — основание обеда. И много хорошего из говядины можно сделать; и притом здесь и другое рассуждение: когда торговцы заметят, что вы умеете пробавляться одною говядиною, тогда мало-помалу спустят спеси и с других припасов. Вот вам несколько весьма простых и хороших блюд из говядины.

Важное примечание

Прежде всего имейте в виду, что говядина тогда только хороша, когда хорошо отлежалась или, лучше сказать, хорошо отвиселась. Не знаю, заглядываете ли вы в табличку, которую я напечатал в прошедшем годе «Записок для хозяев» и в которой из опытов выведено, сколько какое мясо может оставаться в холодной комнате летом и зимою; эта таблица — преважная вещь; если вы купите самую лучшую говядину, даже самого лучшего цыпленка, да в тот же день его изготовите, то вашего блюда, хоть быть то на вес золота, в рот нельзя взять. Выбирайте говядину темно-красного цвета с белыми жилками и жиром не накладным, как часто делают на рынках, а с жиром натуральным; ту говядину отнюдь не употребляйте тотчас, а дайте ей повисеть от 3 до 6 дней в холодной комнате, где проходит воздух; будьте спокойны: она не испортится, а только сделается мягче.

Из такой говядины смело делайте следующее прочное и очень хорошее блюдо:

Говядина попросту

Нарежьте сырую говядину, которая довольно повисела (смотри выше), тонкими ломтиками величиною в пол-ладони; положите эти ломтики в кастрюлю, один на другой, приправьте каждый ломтик солью и перцем; смочите их разливною ложкою бульона из супа и держите кастрюлю на легком огне не более получаса; вы хорошо сделаете, если в течение этого времени положите на крышку кастрюли раскаленных угольев. Составьте кастрюлю эту с огня, поставьте ее на стол, слейте из нее жижу в

особую кастрюлю и в этой жиже вскипятите в продолжение пяти минут мелко нарезанные укроп, петрушку, лук, эстрагон и другие душистые травы; затем влейте в эту кастрюлю ложку уксуса, выложите говядину на блюдо и облейте ее вышеописанным соусом.

Говядина с луком

Возьмите десятка два луковиц, изрежьте их тонкими ломтиками, припустите их в масле, чтобы они пожелтели; прибавьте в кастрюлю щепоть муки, да не забудьте мешать лопаткою беспрестанно; держите кастрюлю на огне до тех пор, пока все в ней находящееся не покоричневеет; тогда влейте в кастрюлю:

стакан бульона;

рюмку белого вина;

прибросьте щепотку соли и перца, по вкусу, и дайте кастрюльке добрый вскип, так чтобы луковицы были совершенно мягки, а жижи бы ничего не осталось; на эту постелю положите ломтики сырой говядины пополам с ломтиками ржаного хлеба и, если угодно, сырой, но не копченой ветчины; держите кастрюлю на легком огне, помешивая, пока верхушка говядины не потеряет свою сырость, тогда выложите все на железную тарелку, посыпьте сверху тертым сыром и поставьте в печной шкаф на пять минут и более, пока не зарумянится; затем подавайте прямо на тарелке, а к ней соус из ложки горчицы с уксусом и маслом, как для салата.

Говядина с маслом

Возьмите жир, оставшийся от вчерашнего обеда, особливо от птиц, — если мало, прибавьте сметаны, или сливок, или, наконец, просто молока; положите все это в кастрюлю, куда прибавьте такое же количество тертых сухарей; размешайте хорошенько и в эту смесь положите тонкие ломтики вчерашней же вареной говядины; размешайте еще раз, смочите разливною ложкою бульона и дайте кастрюле постоять четверть часа на легком огне, затем вывалите все из кастрюльки на блюдо, а к этому блюду подайте (нераспущенное) масло, протертое сквозь сито с щепоткою петрушки или укропа и ложкою уксуса; масло, прошедшее сквозь нечастое сито или решето, должно иметь вид червяков.

Бычачьи ноги с винегретом

Возьмите бычачьи ноги, снимите с костей, вымойте несколько раз в холодной воде; затем положите в кастрюлю и прибавьте:

четверть головки чеснока;

две луковицы;
пучок петрушки;
половину лаврового листка;
щепоть соли и перца;
столовую ложку уксуса;
воды столько, чтоб покрыло ноги доверху.

Кипятите до тех пор, пока ноги не сделаются совершенно мягкими.

Тогда бросьте на решето, чтоб вода стекла, и оботрите ноги салфеткою, чтоб они были совсем сухи.

Дайте ногам простынуть и тогда, обмакивая их в сырое яйцо, обваляйте их в сухарях и в таком виде обжарьте на сковороде.

К этим (горячим) ногам приготовьте следующий (холодный) соус:

Возьмите три вареных свеклы, изрубите их как можно мельче, остудите; затем смешайте рубленую свеклу с следующим соусом:

столовая ложка французской горчицы;
столовая ложка уксуса;
две столовых ложки прованского масла;
чайная ложка сахара;
чайная ложка соли.

Этот соус подавайте к обжаренным ногам.

Все эти блюда можете обкладывать следующими украшениями, также из говядины сделанными:

Годиво

Возьмите четверть фунта сырой говядины или телятины без жил, изрубите мелко и протрите сквозь решето; прибавьте по равному количеству, на меру, мякиша белого хлеба, размоченного в бульоне или молоке, и столько же масла; прибавьте две красно испеченных луковицы; протрите все снова, присыпав щепотку петрушки, соли, перца, мускатного ореха — по вкусу; эту смесь смешайте с двумя сырыми желтками и с двумя сбитыми белками. Из этой смеси можете делать катышки, палочки, подстилку, что угодно; стоит их раз вскипятить в воде, и они пойдут и для паштетов, и для пирожков, и в суп, и для украшения всякого блюда.

Коробочки

Самый этот фарш можете класть в коробочки, сделанные из бумаги, внутри намазанной маслом; наложив коробочку, капните на нее каплю уксуса или лимонного сока, посыпьте тертым сыром или сухарями и поставьте на железном листе в вольный дух, пока не зарумянятся. Такие коробочки можно подавать вместо

пирожков, а также обставлять ими блюда.

< 35 >

Сетование доктора Пуфа о пулярдках и адъюнкта Скарамушева о докторе Пуфе

Скажите, милостивые государи, не знает ли, не слыхал ли кто из вас, куда девался наш почтенный доктор Пуф? Мы все в страхе и смятении; уже недели с две мы замечали, что наш почтенный наставник что-то очень часто задумывается, но приписывали его задумчивость обыкновенному глубокомыслию; еще третьего дня все видели, как он совершал свою утреннюю прогулку по Щукину двору — обыкновенному месту наших лекций; все любовались его эпикурейскою, открытою физиономиею, его величественно выдавшимся брюшком: мы почтительно следовали за нашим наставником; он останавливался в каждой лавке, и ничто не ускользало от его зоркого взгляда; всякий предмет нашей науки — цыпленок, почка, гусиная лапка — все подавало повод ученому доктору к самым глубоким замечаниям, но вообще речь его была печальна и отрывиста; ясно было, что какая-то тайная печаль залегла на душу великого кухнолога.

Доктор Пуф подошел к первой лавке курятного двора и, устремив на лавочника меланхолический взгляд, произнес с некоторым страхом:

— Есть ли пулярдки?

— Никак нет-с, — отвечал лавочник.

Доктор Пуф вздохнул глубоко, подошел к другой лавке, повторил снова:

— Есть ли пулярдки?

И получил тот же ответ:

— Никак нет-с!

Доктор Пуф вздохнул еще глубже.

Так прошли мы несколько лавок, у каждой останавливался наш почтенный наставник, произносил свой заветный вопрос и получал тот же ответ.

Печально обратился он к нам и проговорил: «Поверьте мне, господа, скоро Пуф сделается невозможностию!» Никогда не забуду я того выражения, с которым доктор произнес эти замечательные слова.

Мы пошли далее, где-то в закоулке на вопрос доктора наконец откликнулся лавочник радостною речью:

— Есть-с!

Доктор вошел в лавку, взял в руку сухощавого цыпленка и

горестно проговорил:

— Это называют пулярдкою! А как цена? — продолжал доктор.

— Да продаем-с по три с полтиной, — отвечал лавочник, — а для вас уже отдам за три рубля — нигде не изволите найти!

Доктор Пуф всплеснул руками:

— Помните, помните мои слова, господа, скоро Пуф сделается невозможностию! А что стоит пара цыплят?

— Два с полтиной — крайняя цена.

— Пара рябчиков?

— Два рубля.

— Четверть телятины?

— Какую прикажете…

— Ну вот хоть эта, — она не из лучших.

— Восемь рублей.

— А вот это подобие кошки?

— Четыре рубля.

Доктор Пуф закрыл лицо руками.

— Пуф сделался невозможностию! — сказал он почти сквозь слезы. — Ну, скажите, — продолжал он, — к чему нам служит кухонная премудрость! Что пользы, что мы провели долгие дни и ночи над плитою? Не обман ли это? Не мечта ли воображения? Зачем изучать приготовление пулярдки, когда нет самой пулярдки! Что сказать о жареной телятине, когда она недоступна для тех, кому назначаются мои поучения? А рябчики! а цыплята! Из чего прикажете изготовить хотя сколько-нибудь порядочный обед? Мечта! мечта! все мечта! И кухня — мечта, и вертел — мечта, и доктор — мечта!..

Мы молчали, не смея оскорбить горесть великого мужа. Он провел рукою по лицу, как бы собираясь с силами, и, обратись снова к лавочнику, сказал:

— Есть ли, по крайней мере, у вас голубята?

— Мы не торгуем-с голубятами, — отвечал лавочник, как бы обидевшись.

— Слышите, слышите варвара! — вскричал доктор Пуф. — Такая теперь пора, что нет ни пулярдок, ни цыплят, ни телятины, ни гусей, ни индеек, а если и есть, то к ним и приступа нет для человека среднего состояния. А между тем нет дома, в котором бы не водились голуби. Чего! Житья от них нет! Портят окна, углы, стаями разгуливают по площади, — еще кормят их, дармоедов; а чем они уважительнее доброй курицы, которая и яйца несет, и цыплят выводит. Изволите видеть — он не торгует голубями — ему неблагоприлично; а не знает он, варвар, что нет ничего вкуснее голубят из гнезда, то есть тех, которые еще не

могут летать! Они облиты жиром. Не знает он, что и больших голубей можно откормить как кур и что они — объеденье в паштете! Что в целом мире держат голубей именно для той поры, когда мало живности или дичь не уродилась, и они составляют значительное подспорье даже для богатых людей, не только что для бедняков. Хорош расчет! Живности нет, тут славное кушанье под рукою — мимо ее! Видите, им торговать голубями неблагоприлично. А обманывать покупателей благоприлично? А пользоваться недородом для того, чтобы надбавлять цену, благоприлично? Да что бы тогда было делать, если бы и говядину они могли продавать втридорога…

Было уже 9 часов утра, мы возвратились домой; во всю дорогу доктор не говорил ни слова. Вошед в кухонную лабораторию, он сказал: «До тех пор, пока живность не понизится в цене, мы не будем ничем более заниматься, кроме говядины и кореньев. Суп, зелень, говядина, суп, говядина, зелень — вот весь обед в эту пору…»

Мы хотели было напомнить нашему почтенному наставнику, что он имеет все право сделать для себя небольшое исключение, но доктор отвергнул такое предложение с негодованием. «Я не должен есть того, чего не может есть человечество!» — сказал он твердым голосом и удалился.

С той минуты мы уже не видали более доктора. Где он? Зачем он скрылся? Не случилось ли с ним какого-либо несчастия? Не знаем! Сделайте милость, господа, если кому-нибудь из вас удастся что-нибудь проведать о докторе Пуфе, сообщите немедленно его несчастному, огорченному ученику

Адъюнкту кухнологии Скарамушеву.

<36>

Известия о несчастии, постигшем доктора Пуфа Письмо к нему от г. Зацепина

Кухнологическое отделение при редакции «Записок для хозяев» получило на имя доктора Пуфа письмо от г. Зацепина. Но увы! Доктора Пуфа нет, и что сталось с ним? Мы до сих пор не знаем. Все почитатели знаменитого доктора, вероятно, разделят наши опасения! Чего не придумаешь, если вспомнишь, что наш почтенный наставник подвержен припадкам ипохондрии, которые периодически приходят к нему всегда около того времени, когда начнут дорожать съестные припасы; такие припадки обыкновенно исчезали при появлении *живности* — и на нее единственная наша надежда. Теперь вспоминаем, что в этих припадках доктор Пуф говорил иногда престранные речи. «Ну что такое кухня! — повторял он в самозабвении. — Кухня — ничто! Зачем кухня? Знать не хочу кухни! Будто нет других занятий и приятных, и полезных, кроме кухни. Можно с приятностию употреблять время на надувание книгопродавцев и других лиц и наблюдать, сидя у себя дома, как эти господа расширяются в объеме и потом лопаются, — очень занимательно, право! В свободное от дел время можно пускаться с ними в дипломатические игры — кто кого перехитрит; наскучит, можно заняться сочинением похвал своей благонамеренности и другими различными сочинениями — ведь много различных родов, некоторые из них могут быть весьма полезны если не читате лям, то сочинителю; а не то, можно отправиться путешествовать хоть по чужим путешествиям и писать о новых островах и примечательных явлениях природы, открытых в парижских или гамбургских улицах и окрестностях; и это ли одно! Можно, продолжая все-таки надувать книгопродацев (это всего занимательнее), от скуки переводить с английского, немецкого, французского, со всех плохо известных мне языков, пожалуй, даже с восточных, и щеголять ориенталистом между литераторами и литератором между ориенталистами[179], не будучи ни в том, ни в другом грешен; собирать по передним коллекцию самых душистых шуточек и пересыпать ими свои и чужие труды, что попадется; можно также сделаться издателем журнала, издать одну книжку и забавляться, смотря, как читатели похлопывают глазами, тщетно ожидая следующих; утешно также ставить на одной книжке два нумера, не увеличивая числа листов, и смотреть, как добродушный читатель разгадывает эту загадку, — видит: перед ним одна книжка, а вместо того их тут две. И мало ли других приятных занятий! Все это мне, доктору

Пуфу, сродно и по душе — а то, что это далась мне кухня — на что она? что мне в ней? прилична ли она мне? и проч. и проч.»

Мы слушали с удивлением нашего почтенного наставника, перемигиваясь, показывали на голову — что, если… страшно вымолвить… что, если почтенный доктор Пуф — свихнулся! Ужасная мысль, на которой мы боимся остановиться, — а между тем в ней есть что-то похожее на правду! Можно легко вообразить нашу горесть и отчаяние. И нет никаких известий о нашем наставнике! Все наши поиски тщетны!

По праву, нам данному, мы распечатали письмо г. Зацепина, но отвечать на него не можем. Относительно же жарения телячьих почек мы не преминем справиться в бумагах, оставшихся после доктора Пуфа; помнится, что он трудился над особою диссертациею по сему предмету.

Адъюнкт кухнологии Скарамушев.

Письмо г. Зацепина

Господин доктор, великий доктор Пуф.

В одном из писем к Вам кто-то сказал (кажется, г. Старчиков), что будто похвалы Ваших обожателей начинают уже надоедать Вам. Я этому никогда не поверю — дай никто не поверит; скажите, пожалуйста, могут ли кому наскучить похвалы? Нет! Как похвалы, так и Ваша кухня никому в свете не наскучат, а тем более Вам, хотя Вы и выше всяких похвал, как Ваша кухня выше всякой кухни. Грешно было б не превозносить Вашу знаменитость, когда ежедневно столько маленьких пуфов вытягивается доброприятелями в знаменитость, индо ломаются, бедняжки, от натуги. Сколько желудков процветают по милости Вашей, — и что мудреного: быть может, самая литература веком подвинется вперед, потому что светлость головы часто бывает следствием исправности желудка. Скольким головам можно пожелать хорошего желудка. Быть может, мы будем обязаны Вам тем, чего уже таки давненько дожидаемся, — новым романистом, новым поэтом, новым сочинителем драм. И после этого Вас не хвалить! Нет, если б Вы жили во времена древних греков (которые, впрочем, ели довольно дурно, вроде немецкой кухни), Вам поставили бы на олимпийских играх статую, надели бы на Вас венец из лавровых листьев, прямо с дерева, а не с ветчины, и Вы стояли бы на удивление

всему миру, простояли бы до нашего времени и археологи написали бы о Вашей фигуре самые ученые комментарии, — но, впрочем, погодите потомства; хотя много вещей, для него назначенных, не дойдут по адресу, но Вам нечего бояться, ибо давно уже сказано, что память желудка прочнее памяти сердца.

Извините, я, кажется, отступил от предмета моего письма. Вот в чем дело, знаменитый доктор. По получении последних ваших лекций я попросил благоверную свою сожительницу Матрену Ивановну (она имеет все свойства Матрены Ивановны, сожительницы Пружинина, — где-то он, почтеннейший?) сделать блюдо: говядина с лук ом, по вашему рецепту. «Полноте вам, Платон Кирилович, — отвечала Матрена Ивановна, что вам за охота верить печатному (она ужасный скептик в этом отношении), ведь что ни печатают, ничего к стене не прислонишь; вот тогда тоже делали по „Эконому"[180], да что вышло? В рот не возьмешь, только провизию понапрасну истратили». Матрену Ивановну трудно было уговорить. Однако ж дешевизна блюда взяла верх над экономией Матрены Ивановны; она согласилась. Я был в восторге. Не видал, как время пролетело в канцелярии, несмотря на то что письма было бездна. Прихожу домой; стол готов. Матрена Ивановна еще не возвратилась от соседки, я не утерпел и, не дождавшись моей сожительницы, принялся кушать. Виноват, но что было делать; при одном взгляде на Ваше блюдо, почтенный доктор, я почувствовал такую радость, как будто получил прибавку жалованья… Превосходное блюдо, господин доктор! Я так ему поусердствовал, с таким невыразимым упоением и энергиею, что лишь любовь и уважение к Матрене Ивановне заставили меня оставить ей — почти ничего… Только знаете что, господин доктор, у меня к вечеру стало побаливать брюшко; это, я думаю, оттого — в чем согласна и Матрена Ивановна, — что слишком пристрастился к Вашим отеческим наставлениям. И знаете что? Даже Матрена Ивановна разделяет со мною эту страсть, и хотя она большая неохотница до печатного, но дала слово всегда готовить кушанье по Вашим рецептам и даже так расчувствовалась, что просила меня напечатать Вам в «Полицейской газете»[181] благодарность. Напечатаю непременно. Ай да блюдо! Вот что называется и дешево, и мило. У Матрены Ивановны есть до Вас, ученейший

доктор, всепокорнейшая просьба, которую ей, по доброте Вашей, не откажитесь удовлетворить. Изволите видеть, Матрене Ивановне весьма желательно знать Ваш ученый способ приготовления жаркого из почек, до которых она страстная охотница. Вы сделаете этим Матрене Ивановне — дайне одной Матрене Ивановне — величайшую услугу, за что она обещает сообщить Вам, если будет угодно, свои практические наблюдения по части кухнологии.

С истинным высокопочитанием, безусловною преданностью и с отличным аппетитом имею честь быть Ваш покорнейший слуга

П. Зацепин.

Приписка. У нас между приятелями разнесся слух, будто Ваш портрет с факсимилем и с статьею будет непременно. Правда ли это? Мы этому все неслыханно обрадовались; дай-то Бог! Хоть бы посмотреть на Вас.

Петербургская сторона.

Известия о дешевом вкусном супе и говядине Известия о докторе Пуфе

В сокрушении об участи нашего знаменитого доктора Пуфа мы почти не можем заниматься кухонными исследованиями. Да и кто в состоянии заменить его? Кто осмелится взяться за перо, брошенное им возле вертела? Все, что мы себе позволяем, это передавать читателям получаемые нами чужие наблюдения, когда замечаем, что они не содержат ничего противного основным началам кухонной науки. Одна почтенная особа, которой угодно было скрыть свое имя, вероятно занимавшаяся повторением опытов доктора Пуфа над бульоном, сообщает нам следующий рецепт супа из одной говядины и кореньев, по ее словам многократно испытанный:

Суп и говядина

Возьмите на десять человек 14 фунтов говядины, хоть среднего разбора.

Повесьте эту говядину посредине потолка в холодной комнате, но где бы, однако ж, говядина не могла замерзнуть.

Оставьте ее в таком виде дней *шесть*.

По истечении сего срока обмойте говядину в холодной воде.

Спеленайте говядину бечевкою и положите в кастрюлю, в которую налейте воды холодной столько, чтоб она по крайней мере на два вершка и более покрывала всю говядину.

В таком виде за *семь* часов до обеда поставьте кастрюлю на плиту, на самый легкий огонь, так чтоб вода *отнюдь не кипела*, а только бы мало-помалу нагревалась; так держите кастрюлю *ровно час* и к концу сего часа доведите воду до самого легкого кипения.

Затем кипятите сильно — ровно же час — и снимайте пену.

Посолите по вкусу и составьте кастрюлю снова на самый легкий огонь, чтоб едва в углу кастрюли показывались изредка пузырьки. В этом положении держите кастрюлю ровно три часа.

Затем положите в кастрюлю по десятку каждой овощи целиком, или если слишком велики, то разрезав пополам, как-то

моркови,
репы,
сельдереи,
лука,
порея,
петрушки,

но отнюдь не кладите картофеля, ибо он у других овощей

отнимает вкус.

Между тем, *не увеличивая отнюдь огня*, держите еще два часа кастрюльку на плите, отнюдь не мешая и не подавливая говядины, как делают иногда повара.

Засим выньте говядину, распеленайте и положите ее на особое блюдо; если коренья еще не поспели, то дайте им добрый вскип; затем бульон процедите в миску, половину кореньев положите в бульон, другою обложите говядину; нарежьте ее *вдоль* по нитке и облейте соусом из двух ложек поджаренной муки в масле, ложки доброго уксуса, ложечки соли и ложечки поджаренного сахара. В сей соус, если он слишком густ (то есть гуще сливок), можно прибавить ложку столовую французской горчицы, разведенной в бульоне; хорошо при говядине подать такого соуса и в соуснике.

Говядина должна *трепетать* на ноже и отнюдь не мочалиться, если все в точности было исполнено по сему рецепту; здесь вся загадка: *время и степень нагревания*.

К супу можно подать следующее простое блюдо:

белый хлеб оскоблить, размочить в молоке и протереть;

к протертому прибавить сбитое сырое яйцо;

вполовину противу хлеба, на меру, сыра пармезана;

все смешать, выложить в железное блюдце и поставить в шкаф, пока не зарумянится.

Благодарим почтенную особу за доставление нам описания сих трех прекрасных и экономических блюд — мы их испытывали; они вполне согласны с целью нашей науки.

Слухи о докторе Пуфе

Мы не можем сообщить читателям никаких положительных известий о нашем почтенном наставнике; все, что доходит до нас о нем, так странно, так неимоверно и так печально.

Из одного отдаленного городка нам пишут о новоприезжем туда господине, которого настоящего имени и звания никто положительно не знает; если судить по описанию его наружности, то это не кто иной, как сам доктор Пуф, тем более что, как замечает наш корреспондент, этот таинственный господин приобрел всеобщее уважение своими отличными познаниями в кухонном деле, любит бегать на кухню, заглядывать в кастрюльки и разговаривать с поварами, которых приводит в смущение своим проницательным взглядом, неожиданными замечаниями и вопросами. Но вот что странно и чего никак мы не можем согласить с нашими понятиями о нашем почтенном наставнике:

говорят, что после обеда, покушав умно, отчетливо и в надлежащем количестве, таинственный господин вынимает из кармана разграфленную тетрадку; в этой тетрадке готовые вопросы, вроде того, как собираются в Англии статистические сведения, нужные для справок при каком-либо важном деле (enquetes parlementaires[182]); только вопросы таинственного господина совсем в особенном вкусе и так наивны, что их неловко было бы предложить кому-либо в их настоящем виде; таинственный господин употребляет по сему случаю самые тонкие, самые учтивые извороты и золотит пилюлю так искусно, что многие попадают впросак и дают ответы как ни в чем не бывало, а таинственный господин преспокойно вносит эти ответы в свою разграфленную тетрадку. В сущности же, сии вопросы заключаются в следующем:

Позвольте вас спросить, милостивый государь, как вы живете, просто на честность или посредством надувания?

Как, по вашим замечаниям, выгоднее: жить на честность или чисто посредством надувания?

Не полезно ли в некоторых случаях мешать честность с надуванием половину-наполовину, так чтоб ни себе, ни добрым людям не было обидно?

Что, по вашим опытам, выгоднее: надувать одного из своих ближних отдельно или надувать публику вообще?

Под какою формою вам наиболее удавалось надувание? Под формою откровенности и простодушия или под формою усердия к общественному благу, ревностного исполнения своих обязанностей, самоотвержения, пожертвований или под формою льстивого слова?

В каких случаях, по вашему мнению, полезно употреблять самую тонкую лесть, и не бывает ли иногда предпочтительнее примешивать к ней и грубую, топорную?

Что вы думаете о репутации? Всегда ли полезно сохранять репутацию честного, неподкупного человека?

Не бывает ли в некоторых случаях полезно иметь репутацию, так сказать, продувного плута и отъявленного бездельника?

В каких особенно случаях смышленый человек может утилизировать свою плутовскую репутацию?

Кого полезнее иметь другом: честного добряка или смышленого бездельника?

В каких случаях нет опасности показать свою добросовестность?

Почем, средней ценою, вы платили за неподкупность?

Если вам случалось поддерживать доброго человека, то по каким поводам и во что это вам, большею частию, обходилось?

Какой род надувания вы предпочитаете: немецкий, французский, английский или славянофильский?

Какого рода взятки предпочтительнее: займом, билетами, акциями, ассигнациями, вещами, рекомендацией, покровительством или звонкою монетою?

Как безопаснее брать взятки: с глазу на глаз или чрез посредствующего доброжелателя?

Есть ли у вас кто из знакомых, который бы предпочтительно занимался *спекуляциями на соблазне*?

Не можете ли мне рассказать некоторых случаев, где эти спекуляции удались с желаемым успехом?

Употребляете ли вы клевету в ваших оборотах?

Какая клевета, по вашим наблюдениям, предпочтительнее: одна большая, разом, или сотня маленьких одна за другою, без перемежки, или с перемежкою?

Под каким предлогом удобнее употреблять клевету в обыкновенных житейских оборотах: под предлогом нравственности, общественного блага, изящного вкуса, отчизнолюбия или под каким иным предлогом?

Сколько раз вам в ваших оборотах мешали честные люди и как вы от них отбояривались?

Что вы думаете о литературном надувании?..

И проч., и проч.

Должно признаться, что такие вопросы, как бы они учтиво ни были предложены, более нежели странны и противны всякому благоразумию. Они обличают в вопросителе явное помешательство; в устах доктора Пуфа они были бы непостижимы. С какою целию собирать столь неблагоприличные статистические сведения? Для какой статистики? Мы теряемся в догадках и впредь до новых известий решительно не знаем, что и думать. Читатели, конечно, разделяют с нами наше сокрушение и беспокойство.

Адъюнкт кухнологии Скарамушев.

< 38 >

Послание к доктору Пуфу

Где Вы, знаменитый доктор? Где Вы, в отечестве ли нашем изведываете тайны народной кухни, разрабатываете и открываете источники дедовских блюд и вкусов, чтоб, утончив их по-своему, представить гастрономическому миру Европы как плод ваших археологических изысканий? Путешествуете ли по салонам Европы, изыскивая в высших аристократических обществах новых сюрпризов для галантерейных желудков любезных соотчичей, или, грустные, задумчивые, потупив высокое чело долу, с огромною сигарою во рту блуждаете над кипучими волнами Миссисипи в Америке или под распаленным небом Африки, на хребте Атлантском воздвигши свой очаг? Где Вы, знаменитый доктор? Или, заботясь о благосостоянии народов, придумываете способ — накормить весь мир разом ухою, вскипятивши Атлантический океан с необходимым количеством осетров и корюшки, на подземном вулкане огромного размера; или Харон, завидуя счастью смертных, похитил Вас и давным-давно перевез с должным запасом кастрюль на другой берег Стикса? А здесь что?.. Что будет с нами на нашей мерзлой планете[183]*, в особенности же с нашими желудками?.. Поверите ли, при одной мысли о разлуке с Вами отчаяние овладевает всеми фибрами почитателей Ваших, и я первый готов закричать во весь люд, что наш угодник, наш обожаемый Пуф, если он человек, так человек ужасный, эгоист с ледяным сердцем, и проч., и проч. Словом, наговорю столько, сколько потребуют того обстоятельства, в особенности в настоящую минуту. Если катастрофа разлуки непременна, то есть вы нас действительно оставили, то уж тут и самый флегматический характер не выдержит равнодушно потери столь ощутительной. Впрочем, согласитесь, что я Вам говорю правду, конечно, правда сделалась почти мифом в наш эластический век. Эластическим я называю потому, что Вам известна общеупотребительность резины по ее растягиваемости и непромокаемости; человечество, не отстающее от века, поняло как нельзя лучше два важные качества эластики — упругость и непромокаемость, и за благо рассудило, запасаясь резиновыми галошами, пальтами, зонтиками, подтяжками и проч., обращать внимание на душевное перестроение самих себя. Не знаю, как они могли ухитриться в этом, а только мне приходилось встречать нескольких с эластическою совестью и непромокаемою душой, и*

признаюсь, что я завидовал удобству подобных душ; поверите ли, сущий клад для людей, которым судьба дала шутливое предназначение сообразно с обстоятельствами вытягиваться, гнуться сгибами и пружиниться. Я избегал все магазины, спрашивая эластической совести и непромокаемой души, но всюду мне отвечали: «продана, продана»; впрочем, я не теряю надежды на приобретение такого сокровища, — даже если Вы имеете надобность в таковых, то я Вам вышлю, только назначьте меру… но не в том дело. Куда же вы, подобно метеору, блестящей полосою прокатили по кухонно-литературному небу и исчезли неведомо куда? Да, знаменитый доктор, я уверен, что Вы сознаете в глубине души жестокость, которая вовсе не соответствует современной образованности. И как можно так решительно разрушить то здание, которое так долго созидалось в сердцах наших! Как можно, питая нас и благодетельной моралью при вкусных блюдах, разом лишить всего! Указав нам путь и влияние кухни на желудок и наоборот, недообразовавши наших вкусов, оставить на перепутье. Еще бы несколько лекций, и мы торжествовали бы свой экзамен в гастрономии, а Вам, как виновнику благополучия наших желудков (разумеется, не отступая от моды, по методе меломанов), осыпали бы букетами из любимых Вами растений: укропа, петрушки, лука и проч. Если же этого мало — мы бы триумфировали Вас по-кухонному: соорудив противень в виде колесницы, зажарили бы быка и, положивши его на колесницу, вознесли бы Вас над этим жарким, как триумфатора, увенчавши главу венком из лавра и сельдереи, к стопам Вашим повергли бы бесчисленное множество дичи и всякой всячины и, впрягшись в вашу колесницу, промчали по всем дворам, где только есть что-нибудь близкое кухне, а нет — так хоть от берегов Невы до Камы или по вселенной, всюду оглашая воздух торжественными кликами, или пением гимна, соответствующего важности празднества, или звучною одою

Ликуй, подлунных утешитель,
Кухни мощный исполин,
Кухарок дерзких укротитель,
Пред которым русский блин
Открыл тайн своих скрижали,
Из допотопной старины,
Когда пулярдки угрожали
Гусям заневской стороны, и проч.

При таких стихах еще необразованный, то есть голодный, люд кланялся бы, а Вы с высоты вашего величия наделяли бы

милостиво пирожками и котлетами, но теперь… теперь только и слышишь повсюду вместо торжественных — унылые восклицания: «Нет доктора Пуфа, нет его, он изменил, он оставил нас!..» Каково? Не раздирается ли сердце, слыша подобные слова? И самый разум крошится, как старый сухой паштет, силясь отгадать, где Вы… А если бы Вы заглянули на место, где красовалась Ваша «кухня», еще так недавно кипевшая деятельностью, где, бывало, под благовонным веянием ароматических бульонов росли еженедельно ученые Ваши изыскания, как в парниках овощи, не подвергаясь никакому внешнему влиянию; а теперь… теперь я видал эту печальную картину, поселяющую в душе чувство глубокой горести и… и… ужаса! Да, доктор, я видал остатки Ваших кухонных снарядов, покрытых толстым слоем пыли; очаг почти развалился, повара и чумички бешено полькируют по столам и прилавкам, а литературные церберы, выпучив кровавые глаза и щелкая зубами, зазирают в окна кухни, как будто измеряя добычу; один неизменный, верный адъюнкт Ваш Скарамушев, с лицом, запечатленным грустью, сидел на табуретке, поставленной у плиты пред ним, ключом кипели картофли, на которые из глаз адъюнкта по временам струились слезы, а известный Вам любящий покушать с отчаянием подкладывал дрова, обматывая их длинными листами бумаги.

— Перестаньте подкладывать, — сказал Скарамушев, вздохнувши, — блюдо готово, только всыпать 1/4 фунта сабура: для этих господ церберов будет довольно вкусная закуска; оставим им в добычу, пусть едят да радуются…

— А я буду подкладывать.

— Не надо подкладывать, когда на плите ничего нет. Эй, повара! Ступайте по вселенной, ищите доктора Пуфа, а без него нет кухни…

— Я, я, я вместо Пуфа, а заменю его! — закричал «любящий покушать».

— Вы замените Пуфа, вы?.. О боже мой! — И Скарамуше в презрительно покачал головою. — Нет доктора, нет кухни, — повторил он и запер дверь огромным ключом.

— Нет доктора Пуфа — и кухни нет! — воскликнули хором повара и разбрелись в разные стороны отыскивать Вас. — Где Вы, доктор, где Вы?

Н. С<тарчиков>.

<39>

О свинине вообще и о разных ее частях в особенности

Одна благотворительная особа, пожелавшая скрыть свое имя, вероятно соболезнуя о сиротстве нашем, по причине отсутствия доктора Пуфа, сообщила нам следующие весьма замечательные рецепты. Находя их сообразными с теми принципами, кои внушил нам наш знаменитый наставник, мы смело рекомендуем эти рецепты почтенным любителям кухнологии.

Адъюнкт Скарамушев.

Свиные котлеты

Обрезав как следует свиные котлеты, положите их в следующий рассол:

масла прованского полбутылки,
горсть соли,
горсть перца нетолченого,
десяток изрезанных луковиц,
одну чесночнику,
зелень от одной петрушки,
листок лавровый,
две гвоздички толченые.

В этом рассоле котлеты должны лежать по крайней мере трое суток.

Вынув из рассола, обваляйте в сухарях и жарьте на рошпаре, или на решетке.

К таким котлетам делают обыкновенно соус из кислой капусты, но еще лучше идет к ним красный соус с огурчиками в уксусе.

Передняя часть свинины во вкусе дичины

Снимите верхнюю кожу; жир оставьте на мясе. Положите свинину на трое суток в следующий рассол:

прованского масла полбутылки,
мадеры — полбутылки,
горсть соли,
листьев, ошмыганных с большого пучка шалфея (это самое важное),
горсть перца нетолченого.

По истечении трех суток выньте свинину из рассола и жарьте ее (всего удобнее на вертеле), обливая часто тем же рассолом, в

котором она лежала.

К такой свинине соус:
половина рассола,
половина бульона,
две дюжины маленького лука,
столовая ложка крепкого уксуса на два стакана жидкости;
поджаренного сахара полвосьмушки фунта.

Свиная голова (холодное блюдо)

Положите в кастрюлю:
воды столько, чтоб она покрыла голову вершка на два;
горсть соли;
горсть перца;
горсть тмина;
лавровый листок;
листьев, ошмыганных с большого пучка шалфея;
две гвоздички;
десять луковиц;
две моркови.

Выньте из головы мозг снизу, чтоб не испортить верхней кожи, обрежьте уши и язык, а самую голову положите в кастрюлю и варите до тех пор, пока легко будет из нее вынуть кости.

Затем положите голову на салфетку и выньте осторожно кости, чтоб не испортить кожи.

Мозг сотрите в ступке и прибавьте к нему каждой вещи по равной ему части:
протертых печеных кислых яблоков;
луковиц из кастрюли;
половину протертой селедки;
две большие столовые ложки французской горчицы;
одно цельное свежее яйцо для связи.

Протрите все это сквозь сито и перемешайте хорошенько.

Всю эту смесь положите в голову, затяните ее салфеткою и поварите ее еще с полчаса в той же кастрюльке.

Выньте голову совсем с салфеткою и положите под гнет в холодное место до завтра.

Жижу из кастрюльки процедите — назавтра она будет *желе*; если желе не довольно крепко, прибавьте студня из телячьих ножек.

Подавая, нарежьте голову ломтями и обложите ее вашим желе.

Желе должно иметь цвет почти коричневый.

Домашняя ветчина

Возьмите большую кастрюлю воды, положите в нее свежее яйцо со скорлупою, кипятите и прибавляйте соли до тех пор, пока яйцо не поднимется. Это знак, что вода достаточно солена.

Простудите воду — горячая для соленья не годится. Положите в нее:

щепотку чистой селитры из аптеки;

десять луковиц;

пять чесночинок;

горсть перца;

один лавровый листок;

две гвоздички.

В этот рассол положите окорок как он есть, с кожею.

Держите окорок в рассоле две недели в кадке, не забыв придавить его доскою, на которую для тяжести положите вымытый булыжник, а отнюдь не кирпич, как иногда делают.

В этот же рассол положите: ноги свиные с мякотью, язык и уши.

Через две недели ветчина готова; обверните ее в тесто совсем с кожею и поставьте в печь, как хлеб; когда хлебы поспеют, поспеет и ветчина.

Снимите кожу и заглазируйте жир раскаленною лопаткою, кладя под нее тонкими ломтиками нарезанный крепкий бульон, пока он не распустится по всему окороку.

К ветчине хорошо подавать красный соус с двумя рюмками мадеры, в нем разведенными и подогретыми.

< 40 >

Известия о докторе Пуфе

Мы получили некоторые известия о почтенном докторе и знаем, что, по крайней мере, он еще существует в сем мире, но, несмотря на то, эти известия так неутешительны, что нам больно им верить. К нам пишут, что доктор Пуф вовсе распрощался с кухнологией, знать ее не хочет, презирает ее, гонит ее с лица земли и вместо честной, неподдельной кухни — страшно вымолвить! — занимается по части надувания. «Довольно, — говорит он, — я покормил людей на сем свете, пора и мне покормиться. Все вздор, и фразы — вздор, и кухнология — вздор; главное дело — пожить на счет ближнего; в этом я убедился и своим и чужим опытом и, в особенности, моими статистическими наблюдениями по части надувания — в этом настоящая философия! Кто надул другого — тот и прав и умен».

Этого мало; говорят, что он не только оставил все ученые кухонные теории, которые столько пролили света на весь жующий мир, но обратился в нечто подобное тому, что французы называют pique-assiette, а мы гораздо изящнее — блюдолизом; толкается по девичьим и передним и все добивается местечка — пока только за столом; просиживает целые ночи за картами и, как человек гениальный, всех обыгрывает; в промежутках скупает векселя и заводит процессы, впрочем, со всеми мил, любезен и приветлив; запанибрата с швейцарами и камердинерами, кланяется в пояс каждому мимоходящему — в надежде, что на что-нибудь пригодится, и до того дошло его уничижение, что волочится за каждою невестою, чтоб только пригласили его обедать. «Ибо, — говорит он, — ничем пренебрегать не должно: из копеек рубли, из рублей — сотня, из сотен — тысячи; все хорошо, что в карман вошло, а до прочего другого нет мне дела никакого».

Мы отказываемся верить таким слухам; нет сомнения, что они распускаются многочисленными недоброжелателями и завистниками знаменитого доктора. Недаром, бывало, в золотое время его славы он говаривал: «Уж эти кухарки да повара, экономы да управители сживут меня с белого света!» Это предсказание неужли в самом деле исполнилось? Уж не окормили ль его чем-нибудь? Хотя, правду сказать, это, кажется, было бы довольно трудно — чего не переваривал его гениальный желудок! Нет слов выразить нашей скорби, мы уверены, что и вы,

любезные читатели, проливаете слезы над сим живым покойником… Вот вам утешение:

Говядина или телятина по-неаполитански

Возьмите дюжину луковиц, очистите, нарежьте и поджарьте в масле вполовину, то есть чтобы они только пожелтели, а отнюдь не покоричневели.

Прибавьте в ту же кастрюльку:

несколько ломтиков сырой ветчины и сырого же соленого, но не копченого языка;

свиного жира также ломтиками;

сладкого мяса — полфунта, ломтиками;

щепоть душистои зелени;

щепоть перца;

щепоть соли, если ветчина не довольно солона.

На эту постель положите вашу говядину или телятину, по крайней мере за неделю освежеванную. Это мясо должно быть предварительно нашпиговано свиным жиром и *гвоздикою* (!).

Хорошо положить в ту же кастрюлю сока *из томатов*, летом из свежих, зимою же сока, сохраненного в бутылках; его можно найти во всех овощных лавках.

Положа говядину в кастрюлю, налейте в нее бульона столько, чтобы он покрыл мясо.

Поставьте варить, сперва на малом огне, потом мало-помалу прибавляйте огня.

Во время всей варки возьмите следующие предосторожности, без которых все дело испортите и сделаете блюдо горькое и пригорелое:

1) Прибавляйте беспрестанно бульона по мере укипа, мясо должно утопать в нем.

2) Мешайте и переворачивайте мясо беспрестанно, до самой той минуты, пока мясо сварится совершенно.

3) В конце варки влейте в кастрюлю стакан красного вина.

Перед тем как подавать, возьмите особую кастрюльку, налейте в нее воды, посолите ее по вкусу и вскипятите ее до белого вскипа; в эту минуту бросьте в нее настоящих итальянских макаронов не более как на 8 или 10 минут (это зависит от толщины макаронов); выньте их из воды на особое блюдо, облейте тем, что есть в кастрюльке, в которой вы варили мяса, и сверху, не жалея, обсыпьте тертым пармезаном.

Говядина при сем подается в то же время особо.

Адъюнкт Скарамушев.

Общие правила жаренья[184]

Самая трудная вещь на сем свете — добиться от повара хорошего жареного, не пережаренного и не недожаренного. К сожалению, нельзя по сему случаю и установить подробных правил; они бесполезны для повара, у которого нет чутья и опытности; однако ж из опытов выведены несколько постоянных указаний, которые могут служить хорошим руководством для начинающих.

Главное дело в том, что не всякое мясо одинаким образом жарится, но всякое мясо обливается не скупо жиром или маслом.

Говядину и баранину надобно сначала обхватить сильным огнем, но не спешить дожаривать, а, напротив, убавлять понемногу огонь; затем — дело вкуса: иные любят мясо впросырь, красноватое, другие любят пережаренное.

Телятина никогда не жарится впросырь, особливо когда при ней почка. Чтоб узнать, дожарилась ли телятина, проткните самую ее мясистую часть вязальною спицею до кости; идет сок красный — не готова; из готовой телятины идет сок чистый, прозрачный, как бульон; но не повторяйте часто этого опыта, ибо из одного отверстия можно выпустить весь сок.

Живность обвертывайте масляною бумагою, а перед тем как подавать, снимите бумагу, посолите и суньте живность в самый сильный огонь, чтоб поджарилась и зарумянилась шкурка.

Дичь *обвертывайте* шпеком; шпигованная дичь теряет половину вкуса.

Все, что жарится на рошпаре, должно с первой минуты обхватывать сильным огнем, иначе из мяса вытечет весь сок.

Вообще жареное должно считать готовым, когда из него показался сок и пар из мяса выбивает вперемежку, но сильно.

Предполагается, что мясо — не парное, но выдержанное достаточное время в кладовой, сообразно с таблицею, напечатанною в нынешнем году «Записок для хозяев». Вот другая таблица, которой полезно придерживаться при жаренье. Время рассчитано по вертелу; но в *шкафу* должно держать жареное несколько менее.

Говядину в 10 фунтов должно жарить — 2½ часа.

Говядину в 5 фунтов — 1½ часа.

Баранину в 6 фунтов — 1½ часа.

Баранину в 4 фунта — 1 час.

Малую часть барашка — ¾ часа.
Телятину в 4 фунта — 2 часа.
Телятину в 2 фунта — 1¼ часа.
Свежую свинину в 4 фунта — 2 часа.
Свежую свинину в 2 фунта — 1¼ часа.
Большого поросенка — 2½ часа.
Малого поросенка — 2 часа.
Большую дичину, как, например, дикую козу, оленину, от 8 до 10 фунтов — 2 часа.
Большую дичину в 4 фунта — 1 час.
Зайца русака — 1½ часа.
Зайца обыкновенного — ¾ часа.
Кролика большого — ¾ часа.
Кролика малого — ½ часа.
Индейку большую — 1½ часа.
среднюю — 1 час.
малую — ¾ часа.
Пулярдку и каплуна больших — 1 час.
средних — ¾ часа.
Цыпленка — ¾ часа.
Гуся большого — 1¼ часа.
малого — 1 час.
Утку большую — ¾ часа.
малую — ½ часа.
Фазана — ¾ часа.
Голубя — ½ часа.
Тетерку — ½ часа.
Бекаса жирного — ½ часа.
нежирного — ¼ часа.
Перепелку (обвернутую в шпек) — 20 минут
Адъюнкт Скарамушев

Илья Лазерсон
Кулинарный комментарий

Всегда считал, что литераторы могут, умеют, хотят писать о еде. Многие писатели и поэты знали толк в еде — Пушкин, Гоголь, Чехов, Толстой, Шмелев, Гиляровскии, Дюма. Зачастую они «кормили» своих героев тем, что любили сами. Некоторые отваживались на более серьезный контакт с кулинарией. Например, поэт пушкинской поры Владимир Филимонов написал целую поэму «Обед» (1837), продемонстрировав серьезные, методически выверенные знания в области кулинарии, вернее, гастрономии. Известен гастрономический словарь Дюма, представляющий собой серьезное кулинарное исследование. Однако кулинария всегда считалась чем-то уж очень обыденным, и писатели, знавшие в еде толк и имевшие желание и потенциальные возможности написать о еде непосредственно, скорее всего, стеснялись сделать. Тем не менее, уверен, проживи Гоголь подольше, он бы точно написал. Это отметил и С. Т. Аксаков: «…положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал долго мешать… Он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло… Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром».

Владимир Одоевский поступил оригинально — он взял псевдоним и преподнес свои лекции, говоря кулинарным языком, под весьма ироничным соусом. Лекции невероятно интересны и к тому же написаны легко и доступно. Однако современному читателю не все в них может быть понятно. В этом нет его вины — неосознанными или даже осознанными стараниями большевиков и их последователей кулинарная культура в нашей стране была, не боюсь этого слова, раздавлена. Таким, несколько категоричным, способом подвожу вас, читатель, к тому, что комментарии, следующие за каждой лекцией, помогут понять множество редко используемых сейчас терминов, вникнуть в детали, почувствовать скрытую в текстах автора иронию.

Для пущей ясности считаю необходимым также дать нынешние эквиваленты старинных мер веса, длины и объема:

Аршин — мера длины, равная 0,71 м.

Вершок — мера длины, равная 4,4 см.

Гран — единица аптекарского веса, равная 0,062 г.

Драхма — единица аптекарского веса, равная 3,73 г.

Фунт — мера веса, равная 1/40 пуда, т. е. 409,5 г

Штоф — четырехгранный стеклянный сосуд с коротким горлышком для вина или водки, вмещающий количество жидкости в 1/8 или 1/10 ведра (такой объем и назывался «штофом»). В полуштоф, соответственно, вмещалось жидкости объемом в два раза меньше.

Унция — единица аптекарского веса, равная 29,86 г.

Золотник — мера веса, равная 1/96 фунта, т. е. 4,26 г.

Лекция 1

Автор совершенно справедливо начинает с основы основ — бульонов. Заметьте, он ничего не пишет о том, какую часть туши следует использовать для приготовления бульона. Время, знаете ли, было такое — пришел человек в лавку и попросил мяса для бульона. А ему, как это ни странно, продали мясо, причем именно для бульона. И взвесили точно! А нам сейчас без комментариев не обойтись: для бульона хороши лопатка, грудинка, челка, подбедерок. Перевод количества мяса и воды на современный язык таков: фунт (в данном случае — английский) — около 450 граммов, бутылка — по разным источникам — от 0,75 до 1,2 литра. Можно немного прокомментировать предлагаемую технологию: не стоит все же ставить кастрюлю с мясом и водой сразу на «слабый огонь». Есть смысл быстро довести все до кипения, снять пену и только тогда уменьшить нагрев до минимума. Подливание холодной воды на начальном этапе варки оправданно — эта методика позволяет получить более прозрачный и вместе с тем насыщенный бульон. Пять часов варки… Многовато». «Нескоро ели предки наши», — так писал Пушкин. Действительно, не скоро, долго ждать приходилось. Добавка «вчерашнего жареного» вполне допустима, автор имеет в виду жаркое, которое в те времена представляло собой большой запеченный кусок мяса. Добавка моркови, репы, сельдерея не вызывает возражений. Картофель только зачем? Представьте, каков он будет через пять часов! Мы ведь бульон варим, а не суп и хотим, чтобы он был прозрачным! Хотя автор вдруг заявляет, что «такой суп… очень вкусен». Отвлекся в тот момент доктор Пуф, не иначе! С овощами не все ладно — нужно представлять себе, что при варке овощи со временем размягчаются и становятся похожи на губку. А всякая губка является хорошим адсорбентом, т. е хорошо в себя впитывает хотите воду, а хотите аромат. Так вот, если овощи в бульоне долго варить, то они вначале отдают бульону свой аромат, а затем, превращаясь в губку, забирают его. Посему есть смысл овощи удалять из приготавливаемого бульона часа через полтора и доваривать бульон уже без овощей. Браво, доктор, за луковку с гвоздичкой. Такая луковка по-французски называется oignon clouter (клутэ), и этот термин и техника хорошо известны и сейчас.

Предлагаемый доктором Пуфом обед на десять человек вполне приемлем. Разве что внесем некоторые уточнения и дополнения.

Гороховый суп. В каждую тарелку горохового супа стоило бы

добавить каплю трюфельного масла (сегодня это весьма доступный продукт).

Слоеные пирожки. Помните слоеные трубочки в виде конуса, начиненные кремом? Именно о такой форме пишет автор. Вначале тесто внахлест наматывается на форму и вместе с ней ставится в печь (в наши дни по понятным причинам используют металлические формы). После выпекания (отпекания, как говорят современные кондитеры и хлебопеки) и остывания заготовка снимается с формы и потом начиняется фаршем. Далее — по тексту.

Несколько слов о пармезане — тогда его называли «пармазаном». Именно в такой транскрипции он встречается и у Пушкина (из письма к Соболевскому 1826 г.):

> У Гальяни иль Кольони
> Закажи себе в Твери
> С пармазаном макарони
> Да яичницу свари.

И у автора поэмы «Обед», уже упоминавшегося В. Филимонова:

> Вот время блюдам прикладным,
> Из стран, где жили Цицероны,
> Кипела кесаря душа,
> Вот с пармазаном макароны,
> Италианская лапша.

Бокаччо в «Декамероне» тоже упоминает этот сыр: «…есть там гора вся из тертого Пармезана, на которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки…». Многие биографы Мольера утверждали, что в конце жизни французский писатель питался почти исключительно пармезаном. Ценителем этого сыра был и знаменитый уроженец Пармы, композитор Джузеппе Верди. Говорят, Верди был настолько поглощен сочинением музыки, что практически не имел никаких прихотей. Исключение составляла только вкусная еда, а самым любимым блюдом композитора была спаржа под пармезаном. А теперь перейдем к более прозаической информации.

Пармезан, пожалуй, самый знаменитый итальянский сыр. Письменные источники подтверждают его существование уже в начале нашей эры, причем технология его производства

тщательно сохраняется и остается неизменной с тех давних времен. Относится к группе экстратвердых сыров «Грана», что буквально означает «зерно»: сыры этой группы, произведенные в областях Парма и Реджио-Эмилиа, объединены с 1934 г. под названием Пармиджиано Реджиано (Parmigiano Reggiano), а те, что делаются в других областях Северной Италии, называются Грана Падано (Grana Padano) («гранулированный сыр из долины реки По») и Грана Трентино (Grana Trentino). Так что сыр правильно называть Пармиджиано Реджиано, а пармезан — это, так сказать, рыночный псевдоним. Это сыры в форме больших цилиндров весом 18–25 килограммов, с семимиллиметровои корочкой, содержащие не менее 32 % жира в сухом веществе. Они имеют гранулированную, плотную структуру с редкими небольшими дырками и обладают пикантным, не слишком острым вкусом. Производство каждого из этих двух типов сыров имеет свои особенности. Например, Грана Падано созревает 10–18 месяцев Пармиджиано Реджиано — не менее двух лет. Возраст сыра характеризуется терминами «nuovo» (1 год), «vecchio» (2 года), «stravecchio» (3 года), «stravecchione» (4 года).

Пармиджиано Реджиано производится в строго определенной области, причем место производства, используемое молоко, а также весь процесс производства и созревания сыра тщательно контролируются специальными законами. После вечерней дойки молоко оставляют в ведрах на ночь, утром с его поверхности собирают накопившиеся сливки и используют их для производства побочного сырообразного продукта «маскарпоне» (с ним, в свою очередь, делают знаменитый итальянский десерт «тирамису»), а оставшееся вчерашнее молоко в качестве закваски смешивают со свежим, утренней дойки, более жирным. Для производства 1 килограмма сыра требуется около 20 литров высококачественного цельного молока. Очень важным является длительное созревание сыра в естественных условиях. Интересно заметить, что человек переваривает 100 граммов пармезана за 45 минут, а то же количество мяса за 4 часа. К тому же 100 граммов пармезана соответствуют по содержанию белка 185 граммам говядины, или 225 граммам трески, или 190 граммам свинины. Содержание холестерина в пармезане, по сравнению с другими сырами, очень низкое. Однако, хотя пармезан легко переваривается, не рекомендуется употреблять его поздно вечером.

Ростбиф. Обратите внимание на способ приготовления соуса к ростбифу — «сок из-под телятины, сбитый… хорошего уксуса». Не пугайтесь сочетания сахара и уксуса, эти две нотки — сладкая и кислая — очень подчеркивают вкус блюда. Замечу, что речь,

вероятнее всего, идет о винном уксусе, а не о спиртовом.

Рыба под майонезом. По сути, автор рекомендует приготовить именно майонез в современном понимании этого слова. В данном случае желатин (в авторской редакции — желе) является и стабилизатором получившейся эмульсии (растительное масло и уксус), и желирующим агентом, способствующим застыванию. В наши дни можно поступить проще — взять готовый майонез, ввести в него предварительно замоченный в холодной воде, а затем растопленный и процеженный желатин поступить с ним так, как рекомендует доктор. Замечу, что уважаемый доктор явно имел в виду все же не «филейчики от соленой селедки, или… кильки», а филе анчоуса, — здесь, по всей вероятности, поработал редактор, считая, что анчоус слишком дорогой продукт! Это так, дорогой, но и вкус соответствующий (подробнее об анчоусе — в комментарии к лекции 18). Кстати о каперсах. Это нераскрывшиеся почки растения каперсника. Их солят или маринуют. В наших магазинах чаще всего встречаются маринованные каперсы (подробнее о каперсах — в комментарии к той же лекции 18).

Карды с мозгами. Что это за таинственные карды? Не удивляйтесь, это, пожалуй, самая вкусная разновидность артишока, так называемый испанский артишок. Во времена доктора их называли чаще «кардоны». Лектор приводит рецепт блюда, являющегося компиляцией двух известных в то время закусочных специалитетов — «кардоны муаль» (cardon a la moelle) — артишоки с костным мозгом, и «крутоны муаль» (crouton a la moelle) — крутоны с костным мозгом.

Два тетерева жареные. Что до жарки тетеревов, то можно заметить, что в случае использования «кастрюльки» она все же должна быть толстостенной. Пережаривать дичь, как, впрочем, любой продукт, нельзя. Но ремарка о том, что «дичь непременно должна быть немножко красна» (автор имеет в виду, что дичь нужно слегка недожаривать — в этом случае сок, выделяющийся при прокалывании мякоти, красноват от несвернувшейся крови), весьма спорна.

Приведенный в конце лекции расчет вызывает вполне здоровый интерес. Вооружитесь калькулятором (или счетами — для колорита!) и попытайтесь сравнить соотношение современных цен и приводимых.

Лекция 2

Прокомментируем вначале правила выбора мяса для ростбифа. Действительно, самая подходящая часть для ростбифа — это филей. Это такая длинная каплевидная мышца, которая при жизни животного не работает, а следовательно, в ней почти нет соединительной ткани, и значит, во время приготовления она не становится жесткой. Лектор несомненно прав, утверждая, что мясо должно быть «от быка битого… тому два дня». Не умея выражаться столь изысканно, как доктор, замечу, что мышцы только что убитого животного подвержены так называемому посмертному окоченению. Поэтому мясо должно созреть, т. е. быть выдержанным день-два при низкой, но плюсовой температуре. Только после этого его можно готовить.

Не станем комментировать пункты 1, 2 и 3 и подпункты a, b и c. Придраться здесь не к чему. А вот рекомендацию нарезать ростбиф так, «чтобы носок ножа упирался в кость», есть смысл проанализировать. У филея кости быть не может, потому что ее не может быть никогда! На то он и филей!

Заслуживает комментария рецепт «аптекарской утки». Удачное, согласитесь, название. Более того, сочетание хорошее. Позволю себе чуточку усовершенствовать рецепт (кстати, совершенно непонятно, сколько шалфея, равно как и лука, автор рекомендует брать на одну утку!). Возьмите три средних луковицы, нарежьте мелко и обжарьте с растительным маслом, добавьте в сковородку две чайные ложки измельченных листьев шалфея и как минимум два стакана подсушенных кубиков белого хлебного мякиша. Все вместе немного обжарьте, посолите, поперчите, слегка остудите и начините утку. С одной стороны, ароматный хлебный фарш придаст вкус утке, а с другой — он будет впитывать все выделяющиеся при жарке соки и приобретет нежную консистенцию. Понятное дело, что готовый фарш используется как гарнир.

Лекция 3

Существует такой анекдот времен доктора Пуфа про эпиграммы. Одна весьма, как теперь говорят, продвинутая дама, рассказывая о вечеринке в некоем модном салоне другой даме (менее продвинутой, как нетрудно догадаться), употребила следующее выражение: «Там угощали прекрасными эпиграммами». Вторая дама, поняв это буквально, тоном, не предусматривающим возражений, приказала своему повару приготовить «эпиграммы». Повар, разумеется, не зная о существовании такого блюда, на свой страх и риск все же приготовил небольшие ломтики жареной баранины. Эта версия-анекдот так или иначе пересекается с еще одной трактовкой блюда. Смысл в том, что, например, из трех килограммов мяса лучшая его часть (небольшая) используется в натуральном виде, в то время как остальная (большая) превращается в фарш и идет на котлеты. Однако и натуральное филе, и котлеты делаются совершенно одинаковыми по форме и размерам и, кроме того, покрываются одинаковой панировкой, а непосредственно перед подачей к столу и те и другие изделия обжариваются, приобретая одинаковый вид — порой и сам повар не может отличить мясо-филе от рубленой котлеты. Затем изделия (филе и котлеты из фарша) выкладываются на большое блюдо, покрытое слоем картофельного пюре, и подаются гостям. Каждый гость указывает, что именно он хочет, и поскольку все стараются выбрать себе филе, а не котлету, то ошибки в выборе, их повторение создают повод для смеха присутствующих. Таким образом можно весело и недорого накормить довольно большую компанию.

Версия профессора Пуфа перекликается с предыдущими, разве что в ней нет элемента игры, как во второй.

Кстати, доктор еще не раз употребит слово «рошпар». Это что-то вроде современной решетки для гриля.

Минцпайзы (от англ. minced — измельченный, промолотый и pie — пирог) — это пирожки с измельченным фаршем. Состав фарша странен — здесь и язык, и говяжий жир, и невероятное количество сахара, равно как и немыслимое количество жгучего (poivre de Cayenne, т. е. кайеннский — это именно он) перца. Для английского стиля совместное существование в блюде говяжьего жира и чисто кондитерских ингредиентов нормально, например, известный английский рождественский пудинг готовят с изрядной долей говяжьего околопочечного жира. Однако язык… Не стоит проверять рецепт на практике. А на подачу есть смысл обратить внимание — обливание блюда крепким алкоголем с

последующим выжиганием последнего называется фламбированием. В огне сгорают не только ваши деньги, потраченные на ром, но и спирт, а вот ароматические вещества рома остаются на продукте, обогащая его вкус.

Лекция 4

Соусы — действительно труднейший предмет в кухонном деле, причем настолько, что не грех и запутаться. В данном случае запутался уважаемый доктор. Думаю, он с достоинством, без обид принял бы мои комментарии. Замечу, что поджаренный красный ру (roux) и белый (roux blanc) — это совсем не основные соусы, а всего лишь загустители для них. Мне в этой ситуации не удержаться от небольшой лекции, так что беру на себя смелость выступить содокладчиком уважаемого доктора, не забывая при этом, что в дальнейшем превращусь в его оппонента. Что такое соус? Это некая жидкость, которая подается к блюду, делая его более сочным и придавая ему определенный вкус. Кстати, очень часто именно соус определяет название блюда. Соус употребляют так: отрезают, например, кусочек мяса, окунают его в соус (или наносят соус на этот кусочек с помощью ножа) и отправляют в рот. Так вот, важной характеристикой соусов является консистенция, проще говоря — густота. Соус не может быть жидким, поскольку тогда он не будет удерживаться на кусочке продукта. Но он не может быть и слишком густым, иначе не будет ощущения сочности. Поэтому повара и даже домохозяйки должны уделять пристальное внимание консистенции. Густоту соусу можно придать разными способами: посредством сильного выпаривания основ для соусов; с помощью муки или крахмала, разведенных в холодной воде; с помощью овощных пюре или горчицы; добавляя жирные сливки, или льезон; эмульгируя со сливочным маслом… Один из самых удачных способов — добавление красного или белого ру. Он не придает соусу вкуса сырой муки, потому что, как становится понятно из приведенной доктором технологии, мука подвергается тепловой обработке (по сути, это жарка), и при этом появляется приятный ореховый привкус. В наши дни многие повара используют ру для придания консистенции не только соусам, но и, например, супам. В современной кулинарии есть три вида ру — белый, золотистый и коричневый, их цвет определяется временем тепловой обработки муки. Соотношение муки и масла по весу — один к одному.

Технология приготовления желе или сока достаточно сложна. Вообще говоря, сок — это выделяющаяся при жарке мяса ароматная жидкость, т. е. то, что остается в сковородке после жарки мяса. Если жидкости в сковородке осталось мало, повара используют прием, который называют деглазированием сковородки: сразу же после жарки мяса в сковородку наливают немного красного вина, оно закипает, и в нем растворяются

экстрактивные вещества от жарки мяса. Жидкость, получающуюся в результате, тоже называют соком. Согласитесь, это проще, чем способ, предлагаемый уважаемым доктором. Еще несколько слов про обезжиривание. В третьем приеме приготовления сока автор рекомендует «словить весь жир», но не указывает, как сделать это рационально. Нужно либо остудить сок и жир, таким образом, застынет на поверхности сока (его очень удобно затем снять), либо бросить на поверхность горячего сока бумажную салфетку. Салфетка, попадая на поверхность сока, впитывает в первую очередь жир, а только затем жидкость, поэтому ее нужно быстро вынуть, пока она не начала впитывать сок. Так делают несколько раз, чтобы удалить весь жир.

А теперь по поводу соуса бешамель. Это очень известный соус, и о нем не мог не написать В. Филимонов в поэме «Обед»:

Вот двор, интригами богатый,
Пирами славный Багатель,
Расин, любовницы, аббаты,
Великий ужин, бешамель.

Название соуса непосредственно связано с именем маркиза Луи де Бешамеля (Louis de Bechameil), родившегося в 1630 г. Являясь мажордомом у Людовика XIV, он, по свидетельству Сен-Симона, был человеком богатым, гурмэ, любителем искусств. Считается, что Бешамель изобрел соус и дал ему свое имя, правда, немного изменив написание — Bechamel. Есть, однако, сведения о том, что он всего лишь немного усовершенствовал более старый рецепт соуса под названием a la creme одного из королевских поваров. Современник так прокомментировал авторство маркиза: «Этот парень Бешамель делает успехи! Я готовил куриное филе под соусом „а-ля крем" еще за двадцать лет до его рождения, но мне никогда не приходило в голову дать ему свое имя, а тем более соусу более скромному». Именно так, соус бешамель скромен, в этом его суть — он чаще всего является базой для приготовления других соусов (соус Морней — бешамель с сыром, соус Субиз бешамель с луком, соус персиль — бешамель с петрушкой). Доктор Пуф же приводит уж очень сложный рецепт. Вот как его готовили тогда и, впрочем, готовят в наши дни: растопить 120 граммов сливочного масла и добавить столько же муки, не снимая с огня, хорошо перемешать и понемногу добавлять горячее молоко, в котором предварительно поварили мелко нарезанную луковицу. Мешать интенсивно и добавлять молоко до тех пор, пока консистенция не станет несколько гуще, чем магазинная сметана. Поварить на

минимальном огне минут десять — это важно: не будет вкуса сырой муки, — добавить соль и немного белого молотого перца. Согласитесь, гораздо проще и доступнее.

Щи, рекомендуемые доктором, заслуживают комментария. Считается, что щи, которые были заморожены, лучше, чем те, которые просто хранят на холоде. Также существует мнение, что каждый последующий разогрев щей делает их лучше, т. е., если вам нужно накормить семью щами, вы все равно разогреваете весь запас щей, кормите семью, а потом, после соответствующего хранения, опять повторяете процесс. Так вот, многие убеждены в том, что повторное разогревание щей эквивалентно одному замораживанию, т. е. если заморозить все щи и соответственно их хранить, буквально топором откалывая каждый раз глыбу щей и разогревая ее, то эффект будет аналогичен нескольким повторным разогревам. Все это спорно и наверняка всего лишь оправдывает необходимость заморозить щи для их длительного хранения. Россия, знаете ли, страна холодная. И если зимой хозяйка варила много супа (а наши супы, как правило, густые и сытные), то был смысл его заморозить, не прилагая к этому никаких усилий, — природный мороз бесплатен. Почему же тогда считается, что именно щи для улучшения вкуса рекомендуется заморозить, может спросить пытливый современный читатель. Думаю, что в то время, когда именно щи стали замораживать, большого разнообразия супов вообще не было. А иные немногочисленные супы просто-напросто плохо переносили замораживание, т. е. теряли качество.

Обратите внимание на способ размораживания индейки. В ледяной воде продукт размораживается медленно, — это важно, однако лучше все же продукты размораживать хотя и медленно, но не в воде. Сегодня для этого существует холодильник.

Именно в этой лекции впервые появляется герой по имени трюфель. Его еще не раз упомянет доктор Пуф в своих лекциях, поэтому есть смысл немного рассказать о нем.

Начнем с того, что трюфель — это не конфета, к которой мы все привыкли за годы советской власти, а гриб с весьма специфическим ароматом, гриб, который считается самым дорогим продуктом в мире. Представьте себе на одной чаше весов килограмм трюфелей, на другой — новый малолитражный отечественный автомобиль. Вес разный, а цена примерно одинаковая. Трюфели растут в лесах, но в нашей стране они практически не встречаются. До меня доходили когда-то сведения, что их видели где-то в Подмосковье, но, похоже, факты не подтвердились. Чаще всего их ищут и (что немаловажно) находят в Италии и во Франции. Причем трюфели делятся на два

больших вида: белые и черные. Считается, что белые дешевле, а если говорить об их использовании, то часто очищают щеточкой и нарезают прямо в блюдо сырыми. А черные чаще подвергают тепловой обработке. Хотя сырыми их тоже можно употреблять. Надо заметить, что трюфели так просто не едят. Их принято сочетать с другими дорогостоящими продуктами. С лобстером, или омарами, например. Очень хорошо трюфели сочетаются с гусиной печенью.

Сегодня трюфели отыскивают с помощью собак, потому что эти грибы, как правило, не выходят на поверхность, они находятся в толще земли, и собак определенным образом обучают, чтобы они чувствовали их запах. Интересно, что раньше и свиней заставляли искать трюфели, и в этом нет ничего удивительного, потому что запах трюфеля напоминает запах свиных феромонов. Понятно, что свиньи очень чутко реагируют на этот запах. Но свиньи не только находили трюфели, но и часто их съедали, поэтому от их услуг в этом деле люди постепенно отказались.

И все-таки мы можем понять, что же такое трюфель, и ощутить его изысканный запах. Дело в том, что сейчас выпускается продукт, который называется трюфельное масло. Это чаще всего оливковое масло, настоянное на трюфелях. Это никакая не синтетика, а абсолютно натуральный запах, и если таким маслом приправить то или иное блюдо, мы получим полное представление о том, что такое вкус и запах трюфеля. Самое простое — приправить омлет трюфельным маслом, равно как не грех капнуть трюфельного масла на обычную редьку.

Очень рекомендую воспроизвести картофель под бархатом. На современном языке это блюдо (а скорее, этот гарнир!) можно было бы назвать теплым картофельным салатом. Рискну привести собственный рецепт, который по своей сути сродни приведенному доктором. Сырой очищенный картофель нарезать кругляшами толщиной примерно 5 миллиметров, отварить до полуготовности в небольшом количестве куриного бульона, добавить немного винного уксуса, маринованный шалот (еще его называют серебристый лук — это луковички величиной с вишню), ломтики разноцветного сладкого перца, каперсы. Все поварить, затем загустить с помощью ру, добавить немного холодного сливочного масла и шинкованную петрушку. Этот способ хорош потому, что куски картофеля остаются целыми — они не разваривaются из-за добавления уксуса. Известно, что картофель в кислой среде варится дольше (поэтому есть такой секрет: когда вам нужно сварить картофель целиком и чтобы он при этом не разварился, воду чуть-чуть подкисляют). Возвращаясь к теплому

картофельному салату, следует заметить, что он очень хорош в качестве гарнира к жареной или отварной рыбе.

Лещ под черным маслом — навряд ли русское блюдо, вернее, черное масло — навряд ли русское изобретение. Во французской классической кухне есть соус бэр нуар (beurre noir), т. е. именно черное масло, и готовится он именно так, как описал доктор. Здесь смысл вот в чем: сливочное масло — это не чистый молочный жир, в масле может быть в среднем 80 % жира, остальное — сыворотка (в идеале, конечно. В наши дни это всевозможные добавки, да и жирность масла сегодня бывает крайне низкой!). Так вот, в сыворотке много белка. Когда масло нагревают в сковородке, его белковая фракция со временем начинает пригорать, придавая маслу интересный вкус. Замечу, что именно поэтому не рекомендуется жарить что-либо на предварительно не растопленном сливочном масле — будет пригорать. А чтобы предотвратить этот негативный процесс, масло нужно отдельно растопить, дать ему отстояться (сыворотка будет при этом на дне) и на чистом жире жарить.

Лекция 5

Оставим без комментариев мещанские, как их называет доктор, т. е. упрощенные, способы приготовления соусов. Они, даже будучи таковыми, не столь уж просты. Интересно заметить, что у современных кулинаров быстрый, а значит, упрощенный способ приготовления соусов называется почему-то ковбойским.

Франсуа Ватель, на которого ссылается доктор Пуф, весьма примечательная личность. Его имя даже стало нарицательным для обозначения поваров из любви к искусству. Дворецкий сюринтенданта финансов Франции, после ареста своего патрона бежавший из страны, после возвращения на родину он становится «генеральным контролером» дома принца Конде. Получив задание всего за две недели подготовить замок Шантийи к приезду Людовика XIV и его свиты (а ответственность была неимоверно высока: лишь в полной мере угодив Королю-Солнцу, принц Конде мог получить прощение за свое участие в Фронде), Ватель рьяно взялся за выполнение этой сверхзадачи, не сомкнув глаз одиннадцать ночей, как вспоминает маркиза де Севинье. Пиры первого дня королевского визита имели «самый блестящий успех», судя по заметке в одной из газет. Но на следующий день, 24 апреля 1671 г., Ватель узнал, что заказанная им свежая рыба не доставлена и вряд ли будет доставлена, и пришел в исступление. Легенда гласит, что, приставив шпагу к двери, он пронзил ею сердце, спася тем самым свою честь.

Ну а теперь перейдем к блинам. Чехов заметил, что «если же у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними». Но несмотря на трудность процесса «ломания» мозгов, все же попробуем. Грешно должно быть уважаемому доктору так описывать «грешневые» блины. Начать же хочется с того, что не стоит в вопросах кулинарии быть излишне категоричным. Весьма спорно, что настоящие блины должны быть исключительно гречневыми. Блины, приготовленные только из гречишной муки, слишком мягкие и рыхлые — в этой муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной. Поэтому правильнее, по мнению многих кулинаров, готовить блины из смеси пшеничной и гречишной муки. Что касается теста и опары при приготовлении «грешневых» блинов, то стоит заметить: навряд ли сам доктор смог бы, следуя своим рекомендациям, испечь блины. Непонятно, где тесто, где опара, что с чем смешивается и так далее. Здесь нужно понимать, что опара — это предшественник теста. Обычно из части муки, всей

жидкости, небольшого количества сахара (или без него) и всех дрожжей готовят опару (или заварную опару) и ставят ее в теплое место. В опаре дрожжи начинают эффективно работать, она бурлит. Затем в опару добавляют оставшуюся муку и остальные ингредиенты и дают получившемуся тесту подойти. После этого пекут блины. Отдельного комментария требуют припеки. Здесь следует понимать, как печется блин. Кстати, надо заметить, что нужно говорить именно так, как доктор, — «печь» блины, а не «жарить». Это дань традиции — блины пекли в печи: выкладывали тесто в разогретую сковороду и ставили ее в печь. Снизу блин пекся за счет контакта с горячей поверхностью сковороды, а сверху — контактируя с горячим воздухом печи. Если считать, что доктор Пуф рекомендует свои припеки для блинов, которые готовят в печи, то возражений быть не может. Если же подразумевается плита, то здесь дело обстоит сложнее. Заметьте, что все припеки (за исключением блинов с яйцами) весьма жидкие. Получается, что нужно положить тесто на сковороду и сразу же на поверхность налить припек. Если блин после этого быстро отправить в печь или духовку, то все будет в порядке — низ, как положено, будет подпекаться за счет контакта со сковородой, а верх (припек) «схватится» горячим воздухом печи. Если же печь в сковороде на плите, то будут проблемы — низ печется, а верх не «схватывается». Переворачивать блин? Но, во-первых, это проблематично — припек-то жидкий; во-вторых, даже если удастся перевернуть без потерь, припек пригорит к дну сковороды. Сегодня нам приходится, с учетом специфики приготовления блинов на плите, применять сухие припеки, а именно — сваренные вкрутую и нарубленные яйца, шинкованный зеленый лук, творог, грибы. Есть три основных способа введения припека:

1. Припек просто смешивается с тестом перед выпечкой блинов. Например, шинкованный лук вводят в тесто и пекут блины.

2. Припек слегка обжаривают на сковороде, затем заливают тестом и пекут блин.

3. Способ, приведенный доктором в пункте 3, - вылить тесто на сковороду и посыпать припеком.

Можно согласиться с уважаемым доктором в том, что масло, подаваемое к блинам, лучше растопить на водяной бане (именно это имеет в виду автор, рекомендуя распустить его в горячей воде). В этом случае не пригорят белки (см. комментарии к лекции 4) и вкус масла останется нежным. Что касается икры, то тут можно и поспорить. Навряд ли холодная икра может быстро охладить блин, тем паче если ею не злоупотреблять. Более того,

уверен, что уже в то время были известны горячие соусы с икрой. Здесь нет ничего удивительного — икра ведь соленая и, будучи добавленной к горячему (не кипящему!) сливочному соусу, не сваривается. Такой соус очень хорош к блинам. Его приготовить просто: взять 33 % сливки, нагреть их, затем выпарить до загустения, снять с огня, и тут же ввести икру (красную или черную или, что очень красиво, и ту и другую). В такой соус можно добавить шинкованную петрушку или укроп — соус будет более пестрым и ароматным. Но все же и холодные закуски к блинам хороши. Вот, например, как описывал их Иван Шмелев в романе «Лето Господне»: «…рыбы, икорницы в хрустале, во льду, сиги в петрушке, красная семга, лососина, белорыбица-жемчужница, с зелеными глазками огурца, глыбы паюсной, глыбы сыру, хрящ осетровый в уксусе, фарфоровые вазы со сметаной, в которой торчком ложки, розовые масленки с золотистым кипящим маслом на конфорках, графинчики, бутылки…» Не могу не поделиться с вами, дорогие читатели, своим любимым рецептом блинов, вернее, даже не рецептом, а подходом к приготовлению блинов. Я люблю сварить вязкую гречневую кашу, остудить ее и добавить в пшеничное тесто для блинов (весовое соотношение каши и теста 1:2). В результате получается очень вкусно.

Лекция 6

Когда автор пишет об окончании масленицы, он намеренно упоминает и блины, и страсбургский пирог, подчеркивая, что в масленицу ели совершенно разную еду — как по способам приготовления, так и по цене ингредиентов. С блинами понятно — это недорогое блюдо, а вот страсбургский пирог — это паштет из гусиной печени — фуа гра (foi gras), запеченный в тесте. Кстати, в литературе часто упоминали этот пирог. Как не вспомнить «Евгения Онегина»:

> И трюфли, роскошь юных лет,
> Французской кухни лучший цвет
> И Страсбурга пирог нетленный
> Меж сыром лимбургским живым…

Или у Пушкина же:

> Кто Наденьку, под вечерок,
> За тайным ужином ласкает
> И жирный страсбургский пирог
> Вином душистым запивает…

Кратко о фуа гра. Это очень дорогой продукт, представляющий собой перерожденную (сильно увеличенную) печень специально откормленных гусей и уток (гусиная дороже). Птицам не дают двигаться — они содержатся по отдельности в тесных клетках, их насильно кормят масличными культурами — кукурузой, орехами. В результате печень птиц увеличивается до такой степени, что достигает порой веса в один килограмм. В некоторых странах такая печень запрещена к ввозу и использованию, потому что ее получают от птиц, которые подвергаются насилию.

Способ облагораживания вина весьма любопытен, хотя этот способ, скорее, делает вино более крепким. Чистый алкоголь (спирт) не замерзает при температуре замерзания воды, поэтому, действительно, вымораживанием можно облагородить вино. Способ вымораживания широко применяется, например, при производстве шампанского. Дело в том, что при вторичном брожении шампанского уже в бутылках образуется дрожжевой осадок, который делает вино мутным. Операция удаления осадка

называется дегоржированием. Для удаления осадка был изобретен способ дегоржирования a la glace с замораживанием. Перевернутые бутылки с шампанским помещаются ненадолго в соляную ванну с температурой минус 20 °С, и осадок замерзает на пробке. Затем бутылку открывают, зачищают пробку от осадка и снова закрывают бутылку.

Вегетариантская часть лекции несколько противоречива — в рекомендуемых автором постных сливках в любом случае содержится изрядная доля соответствующего масла, но только в эмульгированном виде. Поэтому люди, не употребляющие животных жиров, не едят сливочное масло (животный жир) и не пьют коровье молоко (тоже ведь содержит животный жир). Так что, если быть последовательным, отказ от употребления постного масла должен предполагать отказ и от масличных культур (тех же орехов и их производных в виде, например, рекомендуемых сливок). Более того, вдруг среди приводимых автором абсолютно постных блюд появляется в пункте 4 «винегрет» с заправкой (соусом), содержащей… прованское масло! Доктор, наверное, увлекся, но куда смотрел редактор? Вероятно, находился под воздействием литературного авторитета самого Одоевского. Тем не менее информация в лекции содержится занятная, она абсолютно не нуждается в комментариях, разве что следует подробнее рассказать об американских трехгранных орехах, волошских орехах и, пожалуй, прованском масле. Трехгранный американский орех сегодня чаще называют бразильским. Это семена дикорастущих деревьев, высота которых достигает 50 метров. Орехи полезны — они снижают уровень холестерина и содержат много селена. А волошские орехи — это привычные нам грецкие, просто когда-то славяне презрительно называли греков «влахами», «волохами» (это все равно как в наши дни называть украинцев хохлами). Прованское же масло — это оливковое масло. В Провансе растут очень хорошие оливки, и отсюда название. В наши дни этот термин не используется, однако оливковое масло из Прованса остается самым лучшим и, соответственно, самым дорогим.

Далее, в заключительной части лекции автор называет английскую группу соусов соями и рекомендует добавлять их в соусы, супы, жареный картофель. «Соей», согласно Далю, в России называли «пряную приправу, подливу к яствам» Причем часто такие пряные приправы называли «соя кабуль» или «соус кабуль».

А вот как рекомендовали готовить самостоятельно такой соус:

Пикантный соус «кабуль»

200 частей мясного бульона, 150 частей пюре-томата, 50 частей моркови изрезанной, 25 частей лука репчатого, 10 частей перца красного стручкового, 0,5 части перца английского цельного, 0,5 части гвоздики цельной, 200 частей уксуса (6 %).

Все ингредиенты кипятят до тех пор, пока овощи не сделаются совершенно мягкими, время от времени добавляя кипяток. Затем протирают сквозь частое сито, вновь кипятят до получения сиропообразной жидкости. Жидкость затем разливают в стеклянные банки, которые закупоривают пробками и завязывают бечевками. Потом приступают к стерилизации, т. е. банки с соусом ставят в глубокую кастрюлю, обложив их предварительно соломой, наливают в кастрюлю холодной воды так, чтобы горлышки банок не были покрыты водой, нагревают кастрюлю на плите и кипятят в продолжение четверти часа, после чего банки вынимают и по охлаждении пробки заливают бутылочной смолой. Хранят в прохладном месте.

В качестве примера использования соуса «кабуль» можно привести рецепт салата «Оливье» времен доктора Пуфа:

Салат «Оливье»

2 рябчика, 1 телячий язык, 5 крутых яиц, 1/4 фунта каперсов, 2 свежих огурца, 1/4 фунта паюсной икры, 25 штук отварных раков (или 1 банка омаров), 1/2 фунта свежего салата, 1/2 банки пикулей, 1/2 банки сои кабуль, майонез «Провансаль» (французский уксус, 2 яйца и фунт прованского масла).

Стоит заметить, что в Петербург во времена Одоевского привозили много готовых соусов такого типа. Можно процитировать «Альманах гастрономов», составленный И. М. Радецким, бывшим метрдотелем двора герцога Максимиллиана Лейхтенбергского:

«Соя, или соус заграничный, привозится из Лондона под наименованиями: Императорский, Королевы Виктории, Регентский, Принц Валшский, Наполеоновский, Королевский, Велингтонскии, Оконель, из ямайского имбиря, Вальмут, Индийский, соус собственный, Мушерон, Джон-буль, Радис-соус, Могуль, соус для рыбы, Кабульский, Брайтон, Воршестерский, соус высшего круга, Гон'г-конг, Лагерный, соус из анчоусов, Каратш, Раковый, Сберегательный, Ратафия, Гарвей, соус из черепахи, соус грибной для бифштекса, соус для паштета; цена оным почти одинаковая, т. е. от 60 копеек до 1 рубля за флакон».

Лекция 7

В этой лекции доктор Пуф на высоте, я готов подписаться под каждой его фразой. Есть смысл прокомментировать некоторые сентенции автора. Когда он пишет о столе «внезапно разжившегося молодца», у которого нет вкуса, нужно понимать иронию, если не сказать, сарказм Пуфа. Когда речь идет о 20-рублевом лафите «только что из погреба», нужно осознавать, что это действительно нонсенс. Нельзя пить красное вино холодным, а особенно лафит. Что же это за вино? Шато Лафит (Chateau Lafite) — это с исторической точки зрения самое выдающееся вино Бордо. Оно было в моде еще во времена Людовика XV, а фаворитка короля мадам Помпадур неизменно включала его в меню дружеских ужинов. В среде русских аристократов это было, пожалуй, самое популярное вино, и обед они начинали именно красным Лафитом. В народе это название стало нарицательным и ассоциировалось с зарубежными дорогими винами вообще, а винная рюмка из толстого стекла с тяжелой устойчивой ножкой получила название «лафитницы». В 1868 г. виноградники Лафит купил барон Джеймс де Ротшильд. С тех пор вино называется Шато Лафит-Ротшильд. Самыми выдающимися годами Лафит-Ротшильд считаются 1959, 1981, 1983, 1985, 1987-й. О классе этого королевского напитка говорит факт, занесенный в Книгу рекордов Гиннеса. На самом роскошном банкете по случаю 2 500-летия императорского дома Ирана в октябре 1971 г. в меню входили перепелиные яйца, фаршированные отборной иранской черной икрой, мусс из раковых шеек с соусом нантюа, фаршированное седло барашка, жареный павлин, а среди вин фигурировало Шато Лафит-Ротшильд урожая 1945 г. из подвалов парижского ресторана «Maxim» по цене 160 долларов за бутылку. Но это еще не все рекорды. Самой дорогой бутылкой вина в мире считается именно Шато Лафит 1787 г. с инициалами будущего американского президента Томаса Джефферсона, которая была приобретена на аукционе «Кристи» в 1986 г. американским миллиардером Малкольмом Форбсом за 1 100 000 французских франков. Сегодня бутылка Лафит-Ротшильд текущего урожая стоит примерно 65 долларов. Грешно, действительно, пить такое вино холодным. А для сведения, температура подачи красных вин должна быть на 2–3 °С ниже комнатной температуры, но не ниже 16–18 °С. Когда уважаемый доктор снова переходит к ухе, он цитирует Карема, называя его «Наполеоновым поваром». Характеристика краткая, но вроде бы емкая. Однако хотелось бы поподробнее рассказать об этом выдающемся человеке.

Имя Мари-Антуана Карема вошло в историю кулинарии всерьез и навсегда. Он родился в Париже в 1783 г., работал на кухне с десяти лет. В течение 12 лет руководил кухней Талейрана, по приглашению князя П. И. Багратиона прибыл в Россию, где был личным поваром Александра I, сказавшего однажды Талейрану, что Карем научил их есть. Последние годы своей жизни готовил для барона Ротшильда. Будучи в России, Карем изучал особенности русской кухни. Именно поэтому объяснимо его желание внести посильный вклад в ее развитие. Рецепт ухи, приписываемый ему, весьма сложен. Но в это нужно поверить, и для убедительности приведу версию борща Карема. Вот как Карем готовил борщ для царского двора: «Положите в кастрюлю курицу, обжаренную на вертеле, ломоть телятины, мозговую кость, 450 г бекона, 2 морковки, побег сельдерея, две луковицы, в одну из которых предварительно воткнуть шесть гвоздик, пучок петрушки, немного тимьяна, лаврового листа, базилика, 25 г белого перца-горошка, это залейте свекольным отваром. Варить 1 час затем добавить утку; откормленную кукурузой курицу, слегка обжаренную; шесть больших сосисок. По мере готовности продуктов вынимаите их (имеются в виду бекон, утка, курица и сосиски. — И. Л.) и сохраняйте для дальнейшего использования. Бульон продолжайте варить. Возьмите одну свеклу из тех, что использовали для приготовления отвара, и нарежьте соломкой. Таким же образом нарежьте аналогичное количество корня сельдерея и лука. Слегка обжарьте овощи в растопленном отстоявшемся сливочном масле, залейте небольшим количеством бульона и тушите до полного выпаривания последнего. Тем временем тщательно измельчите 100 г говяжьего филе и 100 г говяжьего жира. Добавьте немного соли, перца, молотого мускатного ореха и 2 желтка. Из половины полученного фарша сделайте 30 небольших лепешек, согните их пополам в виде полумесяца и варите в небольшом количестве бульона в течение 10 минут. Оставшуюся половину фарша разделайте на кнели размером с лесной орех, запаниируйте в муке и обжарьте в растопленном отстоявшемся сливочном масле непосредствен но перед подачей борща. Сварите 2 яйца вкрутую, разрежьте каждое пополам вдоль, извлеките желтки, смешайте их с одним сырым желтком, солью, перцем, молотым мускатным орехом. Добавьте немного тертого хрена и шинкованной зелени петрушки. Полученной смесью нафаршируйте белки, смочите льезоном и запаниируйте в сухарях. Обжарьте в растопленном отстоявшемся сливочном масле непосредственно перед подачей борща. Бульон варить 5 часов, процедить, осветлить (Карем не приводит способа осветления, но для специалиста он очевиден:

мясной фарш смешивают с сырыми белками и измельченными овощами, вводят в бульон, доводят до кипения. Осветляющая масса всплывает наверх, унося с собой все частицы, которые делают бульон мутным. В результате получается идеально прозрачный бульон. — И. Л.). В супницу положите мясо, снятое с предварительно отваренного говяжьего хвоста; туда же положите нарезанные сваренный бекон, куриную и утиную грудки, сосиски, каждую из которых разрежьте на четыре части. Поверх мясного ассорти поместите приготовленные кнели и полумесяцы из фарша, обжаренные половинки яиц. Далее — тушеные свекла, лук и сельдерей. Супницу поставьте в теплое место, тем временем натрите на терке одну очищенную свеклу, выжмите из нее сок, доведите его до кипения и вылейте в кипящий осветленный бульон, чтобы придать последнему цвет вина Бордо. Полученный бульон налейте в супницу. Мозговую кость подайте отдельно на очень горячем блюде, вокруг уложите обжаренные в масле крутоны (ломтики хлеба — И. Л.) в виде сердечек»

Лекция 8

Непонятно, кого имеет в виду доктор, когда упоминает некоего литератора, отважившегося написать дополнения к знаменитому труду Брийя-Саварена. Это действительно было смело со стороны литератора, потому что Жан-Ансельм Брийя-Саварен фигура более чем авторитетная в кулинарном мире, хотя и был по профессии судьей. Книга, которую упоминает уважаемый доктор, была написана 70-летним Савареном за несколько месяцев до смерти. Целых 25 лет собирал Саварен самые разнообразные истории и анекдоты, свои и чужие кулинарные воспоминания. Книга оказалась такой поучительной и веселой, так быстро разошлась и сразу же снискала такой успех, что Саварен совершенно неожиданно превратился в своего рода философа и идеолога кулинарии, так как первый в истории литературы отнесся к еде как к предмету, заслуживающему пристального внимания и изучения.

Родился Саварен в 17 55 г. в небольшом городке Белли во Франции. Мать его, урожденная Рекамье, находилась в родстве со знаменитой мадам Рекамье, хозяйкой элегантного парижского салона, а отец, адвокат и страстный вольтерианец, происходил из венецианской семьи Саварини, насчитывавшей в своем генеалогическом древе нескольких кардиналов. Жан-Ансельм был старшим из восьмерых детей.

Так же как его отец и дед, он получил юридическое образование в Дижоне и в возрасте 23 лет вернулся в свой родной городок, насчитывавший в то время всего лишь 4 000 жителей. «Жизнь в провинции была столь монотонной, что еда там становилось средоточием всех интересов», — так объясняет Бальзак исключительные вкусовые качества кухонь французских провинций. Но тихое и размеренное существование Саварена продлилось недолго. Начиная с 1770 г. его личная история теснейшим образом переплетена с историей Франции. В конце 1792 г. он был избран бургомистром Белли, а в 1793-м власти предержащие в Париже пришли к мнению, что политический курс Саварена становится все более умеренным. Он был приговорен к смертной казни, все его имущество подлежало конфискации. Чудом удалось Саварену бежать в Швейцарию, а затем уже по фальшивым документам он пересек Германию и, как тысячи других французских эмигрантов, бежавших от ужасов революции, сел в Роттердаме на корабль, отправлявшийся в Америку. Спустя 80 дней путешествия он прибыл в Нью-Йорк.

В конце 1799 г. к власти во Франции пришел Наполеон, и это

предоставило Саварену долгожданную возможность возвращения на родину. Ему удалось вновь войти во владение конфискованным ранее домом, а в 1800 г. он получил место в кассационном суде. В декабре 1825 г. вышла в свет «Психология вкуса», изданная на собственные средства автора. 21 января 1826 г. простудился, незадолго до того написав своему другу: «Надеюсь, если Природа захочет погасить мой светильник, ей для этого не понадобятся две попытки». Жан-Ансельм Брийя-Саварен умер от воспаления легких и похоронен на кладбище Пер-Лашез в Париже.

Большое количество французских блюд носят имя «саварен» — корзиночки с телячьим сладким мясом (сладким мясом называют зобную железу теленка или ягненка, — деликатес!), спаржа со сваренными выпускными яйцами, открытый пирог с яичной кашкой, пармезаном и трюфелями. Но, пожалуй, самым популярным можно считать очень близкий по духу нашей ромовой бабе ароматный, пропитанный сиропом дрожжевой пирог в форме кольца, в середину которого изобретательные кондитеры и домашние хозяйки укладывают разнообразные ягоды и фрукты и украшают все это великолепие взбитыми сливками. Савареном называется не только сам пирог, но и специальная форма для его выпечки. А после знакомства с «савареном-пирогом» «попробуем» некоторые афоризмы из упомянутой книги.

> Способ питания оказывает решающее влияние на судьбу нации.
>
> Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты.
>
> Десерт без сыра — как красотка без глаза.
>
> Слишком долго ждать опаздывающего к обеду гостя — это обижать уже присутствующих гостей.
>
> Изобретение нового блюда важнее для счастья человечества, нежели открытие новой планеты, мы осуждены на то, чтоб есть, будем есть хорошо.
>
> Судьбы наций находятся в зависимости от того, как они питаются.
>
> Стол — единственное место, где люди не скучают с первой же минуты.

Еще один герои лекции — Жан-Жак-Режи де Камбасерес (1753–1824), герцог Пармский. Родился в Монпелье (департамент Эро) 18 октября 1753 г., скончался в Париже (департамент Сена) 1 мая 1824 г. После переворота 18 брюмера стал вторым консулом. Камбасерес помогал Бонапарту подбирать министров, членов Государственного совета и сенаторов. Вместе с Люсьеном

Бонапартом и третьим консулом Лебреном он сыграл основную роль в разработке Конкордата и Гражданского кодекса. Во время итальянской кампании 1800 г. Камбасерес практически заменяет собой правительство и буквально следует инструкциям первого консула. Как заметил Тен, «не блиставший умом второй консул обладал редким здравомыслием и безграничной преданностью первому консулу». Во время консульства Камбасерес был фактически вторым лицом в государстве, а также руководил консервативной партией Сената. Камбасерес держал очень хороший стол, постоянно соперничая в этом с Талейраном. Из приводимых доктором высказываний Карема (который в то время был шеф- поваром у Талейрана) образ Камбасереса кажется весьма однобоким. Современники, кстати, объясняли неприязнь Карема к герцогу Пармскому желанием очернить имя человека, чей стол конкурировал со столом его, Карема, работодателя. Еще один знаменитый француз — Александр Дюма в своем знаменитом кулинарном словаре приводит историю о том, что второй консул Камбасерес однажды, устраивая пышный прием, придумал следующий трюк с осетром. Он очень хотел удивить своих гостей и решил, что если подать двух осетров, привезенных для этого приема, второй снизит эффект первого, но использовать только одного показалось неразумным. Процитирую Дюма: «Меньшую из двух рыб поместили на ложе из листьев и цветов, и звуки виол и флейт возвестили ее выход. Флейтист, одетый как главный повар и сопровождаемый виолистами, также костюмированными, предварял процессию. Четыре лакея несли зажженные факелы, два повара с огромными ножами шествовали по сторонам блюда, а двое других несли блюдо с осетром в 8-10 футов длиной. Процессия начала свой путь вокруг стола…» Когда тур вокруг стола был завершен, один из поваров внезапно споткнулся, и рыба в результате этого рухнула на пол «Последовавшие крики негодования исходили из самого сердца или, скорее, из желудка, — пишет Дюма, — за несколько мгновений, пока длилось замешательство, каждый успел дать хозяину совет о том, что следует предпринять. Но при звуке голоса Камбасереса все замолчали, и он сказал с простым достоинством, как говорили древние римляне: „Подайте другого…"». Согласитесь, трюк характеризует Камбасереса с несколько иной стороны. Пусть торжествует историческая справедливость!

Лекция 9

Англичане, знаете ли, какие-то ненастоящие попались в анекдоте, правда, на то он и анекдот. Вот какую историю хочется в связи с этим рассказать. В английской кухне одно из самых известных блюд — йоркширский пудинг. Он готовится из очень простых ингредиентов — молока, муки, яиц, с добавлением соли. Опущу технологические подробности и замечу, что существует занятная легенда о его происхождении: рациональные англичане заметили, что, когда они на каминной решетке жарят свой ростбиф, сок, выделяющийся при жарке, теряется — он просто капает на угли. Это ведь не дело. Придумали следующее — между углями и решеткой с ростбифом установили противень с металлическими формочками. В них помещали сырое тесто, которое, выпекаясь, превращалось в пудинг. Вкусный мясной сок, капавший с ростбифа и попадавший на тесто, пропитывал заготовки для пудинга, который становился благодаря этому невероятно вкусен и сочен. Таким образом, больше потерь не было. Мясо в то время было очень дорогим, и люди насыщались в основном пудингом, а мясо было как десерт, что ли. Наверное, понятно, к чему я клоню, — уж слишком просто все случилось с яичницей (справедливости ради стоит заметить, что это был типичный омлет!). Не могли англичане до такой степени потерять бдительность.

Очередной раз обращаю внимание на спорность рекомендации доктора «впросырь» жарить дичь, равно как и не дожаривать телятину и птицу. Еще хочется заметить, что приводимый рецепт рыбного желе трудно воспроизвести: непонятно, на какое количество «жижи» автор рекомендует положить

> «1 луковицу с воткнутою в нее гвоздичкою,
> 10 горошин крупного перца,
> 1 лавровый листок,
> 1 стакан белого вина,
> половина чайной чашки доброго уксуса,
> щепоть соли».

И, соответственно, из какого количества ершей и воды нужно эту «жижу» сварить. Автор не приводит цифр, это действительно не всегда нужно и важно, но в данном случае был бы смысл дать рекомендации.

В приводимых обеденных рецептах та же проблема —

отсутствие как минимум ассоциативных количественных и качественных характеристик. Порой так случается с людьми, слишком хорошо знающими предмет, — для них очень много очевидного, не являющегося таковым для тех, кому они посвящают свои работы. Хочется верить, что уважаемый доктор именно поэтому недоговаривает. Заслуживает комментария пункт 3 — майонез из рыбы. Здесь нужно понять, что если взять «форму, у которой в средине было бы отверстие» и налить в нее желе, то оно вытечет через отверстие. Тут допущена существенная неточность, а именно: отверстия, конечно же, нет, а из дна формы торчит припаянная к нему трубка. Поэтому при застывании всей конструкции и после удаления ее из формы дырка получается в самом желе, куда и помещают коренья. В пункте 4 — матлот из рыбы (a la mariniere) — рекомендуется выжечь коньяк. Навряд ли он будет гореть вообще, потому что вливается в достаточно большое количество жидкости. Но если даже и будет, то выгорит очень быстро. В пункте 5 — Жареное из осетрины — странной кажется рекомендация жарить панированную рыбу в постных сливках. В жидкости, если это не растительное масло, жарить нельзя. Можно только припускать. Это напоминает название блюда «Караси, жаренные в сметане», здесь вот о чем может идти речь: что-то жарят, затем в сковородку добавляют сметану или сливки; влага быстро испаряется, и добавленные сливки слегка подгорают, придавая интересный вкус блюду, что сродни эффекту соуса бэр нуар.

Лекция 10

В советское время слово «гастроном» неразрывно связывалось только с продуктовым магазином, и далеко не все понимали, что это своего рода звание. Получается, что «Гастроном» — это магазин для гастрономов, т. е. для людей, разбирающихся в еде. Но понятие это, как и кулинарное искусство, в советское время было нивелировано. Вот что написано, например, в учебнике Мюллера и Белотелова для кулинарных учебных заведений, изданном в начале 1930-х гг.: «Прежние кулинарные светила, такие как Радедкий, Эскофье и др., уже отжили свое время: их открытия и достижения для нас устарели и к массовой кухне не применимы. Благодаря Великой Октябрьской революции перед современной кулинарией поставлены совершенно иные задачи — не услащать единичным вкус извращенной буржуазии и не делать ставки на французскую кухню с ее непонятной терминологией, а дать массовый, здоровый, сытный и вкусный обед новому потребителю, своему товарищу по работе — рабочему, который идет в столовую не лакомиться, а здорово, вкусно и сытно пообедать — получить новые калории».

Самым высоким званием гастронома было — гурман. Хотя на самом деле людей, получающих от еды истинное удовольствие, называют «гурмэ».

Лекция 11

Строфокамилово яйцо — известный с давних времен кулинарный трюк. А вообще Строфилус — это страус, поэтому речь идет как будто бы о страусином яйце. Пузыри, которые используются для приготовления такого яйца, — это свиные желудки. Но один желудок должен быть, по понятным причинам, большего размера, чем другой. Это могут быть, соответственно, желудок взрослого животного и совсем юного. Получается — для того, чтобы приготовить одно страусиное яйцо, нужно убить двух животных (и съесть их!). Хороший повод поесть свининки!

Автор приводит очень занятный рецепт фондю (fondue). Нам фондю известно как швейцарский специалитет, который, кстати, упоминает в неоднократно цитировавшейся нами поэме «Обед» современник В. Одоевского В. Филимонов:

> Форшмак из килек и сельдей,
> Подарок кухни нам немецкой,
> Fondue швейцарский, sylta шведский,
> Англобританский welch-rabet,
> Анчоус в соусе голландском,
> Салакушка в рагу испанском,
> Миноги с луком a l'abbe
> И кольский лабардан отварный.

Есть в Швейцарии легенда о происхождении фондю: запоздалый путешественник постучал в придорожный постоялый двор, потребовал ужин и ночлег. С ночлегом все было в порядке, а вот еды уже не было. Хозяин, впрочем, сказал путнику, что на очаге стоит еще горячий котелок с растопленным маслом, а в погребе есть кое-какие продукты. Путнику ничего не оставалось делать, как опустить найденные в погребе продукты в котелок с маслом… Существует несколько видов фондю, но первым в этом ряду стоит сырное. В толстостенной посуде нагревают немного белого вина, добавляют сыр (лучше нескольких видов), специи, крахмал для стабилизации смеси, переставляют на спиртовку, установленную на обеденном столе. В общих или индивидуальных блюдах уже лежит нарезанный небольшими кубиками хлеб. Гости, сидящие за столом, накалывают на вилку хлеб и опускают его в котелок с расплавленным сыром. Дальнейший маршрут кусочка хлеба очевиден. Другой вид фондю — фондю бургиньон (fondue bourguignonne) по своему принципу

аналогичен сырному. На кухонной плите нагревают рафинированное растительное масло, емкость с маслом переносят на спиртовку, установленную на обеденном столе, на вилку накалывают кусочек предварительно замаринованного мяса, опускают в масло, доводят до нужной степени готовности, далее — в индивидуальный соусник. Соусы могут быть различными: томатный, майонез, кисло-сладкий. Принцип фондю можно использовать для приготовления десерта например, из шоколада: на спиртовке плавится шоколад, на вилку накалывают кусочек бисквита, сдобной булки, яблока, банана. То, что предлагает доктор, вполне укладывается в приведенную концепцию фондю. Но одновременно напоминает и известное блюдо — яичную кашку (scrammbled eggs). Если следовать рекомендациям Пуфа, но исключить сыр — получится кашка.

Есть смысл прокомментировать блюдо под названием рамекины. Вообще говоря, рамекин огнеупорная формочка для приготовления горячего суфле. Формочка представляет собой керамическую чашу цилиндрической формы, чуть расширяющуюся к верху. Диаметр формочки примерно 8 сантиметров, высота — такая же. Доктор Пуф готовит, по сути, большие профитроли из заварного сырного теста. В итоге получатся как бы заготовки для эклеров — легкие пирожки с полостью внутри. Они сами по себе имеют очень выраженный вкус (там все же пармезан и анчоус!) и не нуждаются в том, чтобы их чем-то начиняли. Пропустим версию творога для завтрака и обратим внимание на сливки с чаем. Автор совершенно справедливо называет это кремом. Это английский стиль приготовления, и такие кремы, как и приводимый доктором далее «сливки с кофеем», называются кастард (custard).

Лекция 12

В тексте этой лекции автор упоминает «провансальскую панаду». Панада — это связующий компонент для всевозможных фаршей. По сути, белый хлеб, размоченный в молоке для котлетного фарша, — это и есть панада. Однако все панады готовят с помощью тепловой обработки. А подают на стол их в холодном виде. Интересен рецепт приготовления супа гарбюр. Вообще говоря, гарбюр (garbure) — это суп с гренками, которые подаются отдельно. Чаще всего его готовили на бульоне из говядины, курицы и телятины. В бульоне варили морковь, картофель, сельдерей. Отдельно в таком же бульоне варили шинкованную капусту, и, когда она была готова, бульон сливали, а капусту укладывали на поджаренные гренки, посыпали тертым пармезаном и подрумянивали в печи. Эти гренки подавали к заправленному овощами бульону. Доктор Пуф приводит более сложный рецепт.

Для приготовления следующего блюда (филе из зайца в раковинах) автор рекомендует «взбрасывать» нарезанные филеи зайца в кастрюле. Этот термин еще не раз встретится в лекциях, и стоит пояснить, что это достаточно профессиональный прием перемешивания содержимого кастрюли или сковороды при жарке чего-либо. Емкость резко сдвигают относительно конфорки и несколько приподнимают вверх, вследствие чего содержимое как бы взлетает и, ударяясь о стенку емкости, активно перемешивается. Со стороны такой трюк кажется очень эффектным.

Далее стоит прокомментировать блюдо № 4, даже не столько само блюдо, сколько его главные ингредиенты. Что же это за звери — каплун и «пулярдка»? Пулярка (poularde) — это французское кулинарное название специально откормленных мясных кур, ставшее международным (это слово сегодня можно увидеть и в российских магазинах на упаковках импортных потрошеных кур). Пулярки значительно мясистее обычных кур, за что их в российской поварской терминологии иногда называют «куры для быстрого жарения». Пулярку принято жарить целиком или половинками. Каплун (chapon) — холощеный, специально откормленный молодой петух с нежным и сочным мясом. Возраст такого петуха обычно 7-10 месяцев, вес — 2,5–3,5 килограмма (нормальный цыпленок такого возраста весит 1–2 килограмма), а кастрируют его в возрасте до 8 недель. У каплуна хорошо развитая грудь и очень нежное вкусное мясо с тонкими жировыми прожилками — его особенно хорошо жарить или запекать

целиком как парадное блюдо обеда, что и делают французские кулинары. Если подсчитать, во сколько сегодня может обойтись рекомендуемое Пуфом блюдо (его стоимость определяется ценой трюфелей, которыми каплун фаршируется и которые используются для приготовления соуса), то можно подумать, купить отечественный автомобиль или все же готовить каплуна по Пуфу…

Лекция 13

В «зеленом» разделе лекции стоит обратить внимание на латук и кресс-салат. Салат-латук — это целое семейство салатов, часто имеющих форму кочана. Кресс-салат по вкусу напоминает хрен. В разделе лекции, посвященном приготовлению салатов вообще, можно поспорить с доктором о том, что же такое хорошее прованское масло. Хорошее масло как раз имеет запах оливок, травы. Ведь это масло, извлеченное из оливок путем прессования, причем отжим исключительно первый. А вот после первого идет второй, а затем — горячий отжим. А в наше время есть еще и дальнейшее извлечение масла — с помощью органических растворителей! Чем дальше от первого — тем хуже масло и тем менее выражен запах. Так что не бывает хорошего прованского масла без запаха. Автор бесконечно прав, говоря о том, что салат (имеются в виду салатные листья) должен быть сухим. То есть после того, как он вымыт, его нужно тщательно обсушить, что не так-то просто. Меня очень радует, что до нашей страны наконец-то доехали ручные центрифуги для обсушивания салата, принцип действия которых основан на том, что вымытый салат помещается в корзинку, которая начинает вращаться, и жидкость под воздействием центробежной силы «уходит» через отверстия корзинки в емкость, над которой установлена корзинка. В общем, похоже на центрифугу стиральной машинки.

Лекция 14

Рецепты с использованием устриц безупречны, следует отметить лишь, что если кто-то никогда не ел устриц вообще, то стоит начинать все же с живых, т. е. попробовать их не приготовленными, а только потом есть горячее блюдо с устрицами. В противном случае первое знакомство может оказаться не слишком удачным. Кстати, хотелось бы заметить, что расхожее мнение о том, что живые устрицы пищат, вызывает у людей искушенных улыбку. Не могут они пищать. Порой бывает, что, когда на устрицу капают лимонным соком или винным уксусом, ткани последней начинают сокращаться и, в принципе, может быть слышен писк.

Стоит пояснить, что же такое крепинет (crepi-nette), или сальник. Это тонкая жировая пленка с прожилками жира. В нее действительно удобно заворачивать изделия из фарша (их, кстати, тоже называют крепинетами). Эта жировая пленка сохраняет сочность фарша при его тепловой обработке. Более того, изделия приобретают красивый вид, потому что при готовке жир плавится и пленка становится прозрачной. На этом ее свойстве основана методика фаршированиия: если на плоский кусок мяса положить, например, пюре из шпината или кубики обжаренных овощей, а затем накрыть крепинетом, свести под куском края, обжарить с одной стороны и довести до готовности в духовке, то под ставшей прозрачной пленкой мы увидим фарш, лежащий на куске готового мяса.

Во время приготовления выпускных яиц следует иметь в виду, что яйца нужно брать прямо из холодильника и тут же «выпускать» их в подсоленный и подкисленный кипяток. И, замечу, одной минуты для их приготовления мало.

Вызывает улыбку блюдо, трактуемое Пуфом как компот из риса. Вообще говоря, это английский рисовый пудинг с компотом из фруктов. Не удивляйтесь, именно с компотом, потому что компот — это не то, к чему нас приучил советский общепит и что потом проникло в наши дома. Компот, знаете ли, это не много жидкости и мало фруктов, а совсем наоборот. В общем, компот — это совсем не напиток, а десерт. Поэтому ломтики яблок, лежащие на рисовом пудинге, — это самый настоящий компот.

Лекция 16

Кондратии Попыхалов упоминает в своем письме ложечную ветчину (a la cuiliere) на мадере. Скорее всего, это какое-то блюдо типа паштета, которое можно есть ложкой. Недаром автор пишет: «Несут ветчину — разукрашена бумажками и цветами до чрезвычайности — любо-дорого смотреть; запустил ложку — ни дать ни взять кремешки, хоть огонь высекай».

Форель a la Chambord. Шамбор — классический метод приготовления крупной рыбы целиком, например, карпа, лосося, форели или морского языка. Рыбу фаршируют нежным рыбным фаршем, а затем тушат в красном вине. Подают ее с роскошным гарниром Шамбор, куда входят рыбные кнели, филе морского языка, припущенные рыбные молоки, шляпки шампиньонов, трюфели, вырезанные в форме оливок, и даже раки. Долина реки Луары (особенно Шеверни) славится своим изысканным карпом «а-ля Шамбор» (carpe a la Chambord) с рыбно-грибным фаршем под красным вином с трюфелями. Название происходит от замка Шамбор — бывшего охотничьего замка Франциска I в долине Луары, где до сих пор существует охотничий заказник и содержатся кабаны и олени. Кстати, припомним строки поэмы «Обед» нашего единственного кулинарного поэта Филимонова: «Богатый карп a la Chambort, на русский пир приплывши с Рейна…» (правда, почему, собственно, с Рейна — непонятно).

Стоит обратить внимание на «паштет с кенелями a l'Aspasie». Трудно согласиться с уважаемым доктором в том, что он рекомендует белки взбить, а затем добавлять их в ступу к фаршу, «беспрестанно стирая». От пышности белков в этом случае ничего не останется, какой же смысл их предварительно взбивать? И, строго говоря, многие мои коллеги не считают нужным добавлять белки яиц в кнельную массу — по их мнению, это придает некоторую затянутость готовым кнелям. Техника варки кнелей в десертной ложке — не самая удачная. Кнели удобно формовать двумя десертными ложками, это точно. Порцию кнельной массы перекладывают определенным образом из одной ложки в другую, в итоге получются одинаковые кнели правильной (как заостренная с обеих сторон капля) формы. Их просто варят в воде или бульоне.

Как-то жестоко уважаемый автор относится с салату-латуку, которым он рекомендует обернуть готовые (!!!) телячьи кнели. Он справедливо при этом замечает, что их нужно варить всего лишь до готовности латука. Четверть часа — это очень долго: и латук переварится, да и готовая кнеля станет сухой и резинистой. Две-

три минуты, господа!

Для приготовления соуса к ветчине автор рекомендует добавить немного английского соуса гонг-конг, замечая, что дозируют его каплями. Этот соус очень похож на знаменитый английский же вустерский соус, о происхождении которого существует любопытная легенда. В 1837 г. английский губернатор привез из Бенгалии домой, в графство Вустершир, рецепт приготовления полюбившегося ему во время службы в Индии пикантного соуса и заказал его в местной аптеке. Однако когда соус был готов, разгневанный заказчик отказался его принять, так как по вкусу он вовсе не был похож на переданный в аптеку вместе с рецептом образец. О неприятной истории вскоре забыли, а отвергнутый соус перекочевал в подвал. Он был найден лишь через несколько лет, когда убирали складские помещения, и, к всеобщему удивлению, обнаружилось, что «отлежавшийся» соус приобрел исключительный вкус. К счастью, старый рецепт не затерялся, и было можно наладить производство теперь уже не индийского, а вустерского соуса (Worcester(shire) sauce). Говорят, что по сей день этот ныне очень известный пикантный соус делают по старому «губернаторскому» рецепту — уксус, соя, патока, сок соленых анчоусов, перец чили, имбирь, лук-шалот, чеснок, тамаринд, лайм, гвоздика, чеснок и еще нескольких экзотических плодов и специй. Его не варят, а приготавливают путем мацерации, т. е. долго выдерживая в больших дубовых бочках, как это когда-то случайно произошло в старом аптечном подвале.

Лекция 17

Вызывает сомнения методика приготовления простейшего «супа из вермишели» (правильнее было бы назвать его супом с вермишелью!). Автор явно подразумевает прозрачность готового супа, однако способ варки прозрачность бульона уничтожит. В данном случае стоило бы отварить вермишель отдельно или, что лучше, в небольшом количестве бульона и переложить в основной бульон. Справедливости ради замечу, что добавление в тарелку тертого пармезана (что крайне разумно) придаст определенную мутность супу, и, возможно, поэтому доктор Пуф не ратует за прозрачность супа при его варке.

Лекция 18

Вот-вот, сегодня один из соусов у нас тоже стоит особняком. Правильно, майонез. Он воистину стал национальным продуктом, хотя и был изобретен когда-то от безысходности. А ведь это всего-навсего холодный соус…

Заслуживает комментариев история с даровым обедом. Прежде всего обратим внимание на фразу о том, что «молодец потребовал карту». Не игральную и не географическую. А карту ресторана, потому что в ней содержится перечень блюд. Мы ошибочно называем это «меню». Действительно, в ресторане мы читаем карту, а меню — это некий подбор блюд, а вот когда этот подбор напечатан в удобной для гостя форме, это уже карта. Так было, как видите, и так есть. Сам анекдот хорош, но уверяю, что этого не произошло бы, не будь бьющийся об заклад постоянным клиентом этого ресторана. Ничего бесплатного нет, вообще говоря, нигде. В ресторанах действительно декларируют всевозможные бесплатные закуски, дегустационные порции, аперитивы, дижестивы (алкогольный напиток, которым принято заканчивать трапезу) и пр. Но все это будет у вас в счете, только в закамуфлированной форме. Однако подобные трюки бывают и сегодня. Дело в том, что если вам в хорошем ресторане блюдо не понравилось, то, как правило, его не включат в счет. Но обычно если блюдо не нравится, то это выясняется сразу же, т. е. блюдо практически не тронуто. А в моей практике бывало так, что клиент съел все, а затем заявляет, что было невкусно. Когда официант сообщает шеф-повару об этом, то последнему становится плохо. Именно так плохо становилось мне, и я пытался узнать у гостя, что было не так. Я подходил к столику, извинялся, выяснял… Затем просил официанта вывести блюдо из счета, предлагал бесплатный десерт. Но здравый смысл подсказывает, что если плохо, то съесть блюдо невозможно, а оно все же съедено. Это явно клиент-трюкач, подобный нашему герою.

Стоит обратить внимание на диалог кухмистера с Субианом (принцем Субизом, именем которого, как мы уже говорили, назван знаменитый соус). Действительно, количество окороков для соусов вызывает недоумение. Наверное рассказчик несколько преувеличил их число, но суть все же остается правильной: действительно, пятьдесят окороков можно уместить в скляночку, но только в виде… бульона. Дело в том, что большинство технологий приготовления классических соусов основаны на сильном выпаривании бульонов. На профессиональной кухне вполне нормально, когда из 20 килограммов хороших телячьих

костей с добавлением ветчины, мякоти и пр. готовят литров 15 бульона, который затем выпаривают (профессионалы говорят «высаживают») до 3–4 литров.

Зеленое масло в версии доктора Пуфа имеет право на существование, однако стоит заметить, что каперсы все же в свежем виде не используют их либо солят, либо маринуют в уксусе.

Строгие специалисты называют это растение «каперс колючий». Природа оснастила колючками стелющиеся длинные ветви (лианы) этого полукустарника, именуемого в просторечии каперсником. Появившись в Азии, каперсники постепенно переместились в страны Средиземноморья, на побережья Крыма и Кавказа. В качестве пряности используются нераскрывшиеся почки каперсников. После сбора их вялят, а потом солят или маринуют. Соленые каперсы сохраняются лучше маринованных. К нам каперсы поставляются в основном в консервированном виде. Самыми пикантными, а потому наиболее дорогими бывают маленькие круглые и твердые каперсы, их называют «бесподобными». А самыми дешевыми — «капуцины», или «капюшоны», они в шесть раз крупнее «бесподобных».

Еще в рецепте зеленого масла фигурируют анчоусы. Что же это за «звери»? Вспомним хитрость, к которой прибегали в советские времена продавцы Елисеевского гастронома, — когда бочковая сельдь уже весьма ощутимо попахивала, они с умным видом говорили, что это сельдь специального анчоусного посола. Многим было неловко признаться в своем невежестве, поэтому покупали и выбрасывали… Да, анчоусный посол предполагает некую пикантность, но никак не запах гнили. Анчоус — это небольшая рыбка, серебристая с боков и с зелено-голубой спинкой. Водится и в Средиземном море, и в Черном, в Атлантическом и Тихом океанах. Название — от французского слова anchois, пришедшего к нам через голландское ansjovis и немецкое Anschowis. Редко плавает в одиночку, предпочитая (да простят меня наркоманы!) косяк. В наши дни настоящего анчоуса и поодиночке трудно встретить, поэтому любую рыбешку, засоленную по специальной рецептуре, смело именуют анчоусом. Во времена Одоевского анчоусы были «известны в продаже двух родов, голландские и французские, первые доставляются из Роттердама в мае и считаются сортом первым; вторые прибывают из Гавра в июне, продаются оптом на бирже, а вразвес — в овощно-фруктовых лавках, цена обеим сортам одинакова, т. е. от 30 до 50 копеек за фунт; покупатель легко разрознить может анчоусы голландские от французских: 1-е белы и мягки, 2-е красны и довольно крепки. Анчоусы французские в прованском

масле доставляются из Бордо в стеклянных банках, под фирмою Тессоно, продаются — банка большая 2 рубля, поменьше — 1 рубль», — писал в своем «Альманахе гастрономов» И. М. Радецкий.

Современные отечественные производители рыбных пресервов выпускают филе анчоуса, сделанное из… кильки. Они этого не скрывают, но на банке пишут слово «анчоус» крупным шрифтом, а «изготовлено из кильки» — мелким. Это, мягко говоря, лукавство. Вкус настоящего анчоуса уникален и ничего общего со вкусом соленой кильки, даже если последняя приправлена лимоном, оливками и каперсами, не имеет. Аналогичная судьба постигла сайру и сардины: консервы с такими названиями — это любая адекватная рыбка, приготовленная по оригинальной технологии. Как не вспомнить по такому случаю старый анекдот: встретившиеся в морских глубинах тюлька и килька вдруг выясняют, что килька уже не килька, а иваси, так как вышла замуж за японца, а тюлька, не тюлька, а мойва, поскольку имела неосторожность выйти замуж за еврея.

Пикантность анчоуса практически перечеркивает возможность использовать его как самостоятельное блюдо. Смело можно сказать, что это своего рода специя. Разве что в Швеции есть блюдо с интересным названием «Искушение Ионсона». Готовят его весьма просто: слегка обжаренные кругляши картофеля выкладывают на лист, поверх укладывают филе анчоуса и обжаренный лук, затем опять картошку, и так несколько раз. Верхний слои можно смазать майонезом или сметаной и запечь в духовке. Это не так страшно, как кажется.

Теперь можно и к блюду из налимов перейти. Опять автор грешит тем, что на неопределенное количество налимов (а значит, и угрей) дает определенные нормы других ингредиентов. Помимо того, что количество рыбы не указано, еще и сама рыба бывает, по справедливому замечанию автора, разной величины и, соответственно, стоимости.

Ботвинья же преподнесена красиво, важно только понимать, что кислые щи — это вид кваса. Помните у Гоголя в «Мертвых душах»? «День, кажется, был заключен порцией холодной телятины, бутылкою кислых щей и крепким сном во всю насосную завертку, как выражаются в иных местах обширного русского государства».

Лекция 19

Несомненно важным представляется рассуждение автора о правилах подготовки и проведения для компании в трактире. В подтверждение перво го пункта не могу не процитировать стихотворение Евгения Баратынского «Обеды»:

Я не люблю хвастливые обеды,
Где сто обжор, не ведая беседы,
Жуют и спят. К чему такой содом?
Хотите ли, чтоб ум, воображенье
Привел обед в счастливое броженье,
Чтоб дух играл с играющим вином,
Как знатоки Эллады завещали?
Старайтеся, чтоб гости за столом,
Не менее Харит своим числом,
Числа Камен у вас не превышали.

Камен, как известно, девять — это римская, как сейчас принято говорить, «торговая марка» муз. А Хариты — по аналогии — греческая «торговая марка» богинь красоты (граций), — их три. Так что по правилам этикета за столом должно быть не более девяти, но не менее трех человек.

Штокфиш (Stockfish) — это норвежская высушенная несоленая треска. Технология ее приготовления уникальна, поскольку высушить ее надо без соли, чтобы она при этом не испортилась. Начинается процесс высушивания в марте, когда еще достаточно холодно, и заканчивается во второй половине лета. В дальнейшем треску «восстанавливают», т. е. замачивают в холодной воде на 5 дней, а затем используют как обычную рыбу. Сегодня это очень дорогой продукт.

Лекция 20

В этой лекции доктора Пуфа (в пересказе адъюнкта Скарамушева) занимают географические ассоциации, связанные с качеством продуктов. Попросту говоря — в какой стране производят лучший в мире продукт определенной группы. Например, Россия всегда ассоциировалась с лучшей в мире водкой и икрой. Что касается начала третьего тысячелетия, то современным гастрономам можно сообщить, что самые лучшие мясные продукты (колбасы, ветчины, копчености) производят в Италии и Франции; самая лучшая баранина — из Новой Зеландии и Австралии; американская мраморная говядина сегодня не имеет в мире равных; трюфели, помидоры, оливковые масла — Италия; сыры и вина — Франция; индейка и продукты из нее — Израиль.

Отдельно стоит прокомментировать ситуацию с сельдью. Считается, что современная технология засолки сельди была изобретена голландским моряком Виллемом Бейкельцоном (в простонародье — Бейкель), который жил шестьсот лет тому назад в деревне Биерфильт в голландской Фландрии. В честь него лучшая голландская сельдь и по сей день во всех странах Западной Европы называется «беклинг» (buckling). В Голландии (и большинстве скандинавских стран) прекрасно готовят нежную маринованную сельдь, добавляя к свежей рыбе сахарный песок, перец, лимонный сок, лавровый лист, морковь, репчатый лук и выдерживая ее в таком состоянии всего один-два дня. Говорят, что голландца трудно представить себе не жующим в задумчивости селедку. В наши дни очень ценится норвежская сельдь. Кстати, во времена Одоевского ее тоже привозили в Россию: «Сельди голландские доставляются из Роттердама в мае; продаются на бирже оптом а во фруктовых лавках штуками и десятками, 1-го сорта — от 10 до 15 копеек за штуку, или от 10 до 11 рублей сотня, 2-го сорта — от 8 до 10 копеек штука. Сельди норвежские доставляются из Бергена и Ставангера в мае; продаются оптом, на сельдяном а порознь в Никольском рынке за бочку первого сорта в 500 штук от 9 до 18 рублей, 2-го сорта — от 7 до 15 рублей; штука от 2 до 5 копеек» (из «Альманаха гастрономов» И. М. Радецкого).

Норвежский писатель Мартин Андерсен Нексе писал, что его соотечественники нередко едят селедку двадцать один раз в неделю. Не мудрено — знатоки всего мира ценят норвежскую сельдь за особую жирность и крупные размеры. Кстати, этот вид, вылавливаемый русскими рыбаками в холодных и чистых водах

Норвежского и Баренцева морей и засоленный с пряностями в деревянных бочонках на плавучих заводах (или на береговых — в Мурманске), когда-то попадал и на наши прилавки под названием «полярный залом». Впрочем, наиболее полный спектр наших сельдей мы можем обнаружить в советской кулинарной «библии» (знаменитой «Книге о вкусной и здоровой пище»), изданной еще в 1953 г.:

> «Лучшие из сельдей — жупановская, олюторская, техоокеанская, керченская, каспийский залом (черноспинка), полярный залом, беломорская, волжская (астраханская), каспийский пузанок и др. Жупановскую и олюторскую сельдь ловят вблизи Камчатки. Малосольная жупановская сельдь относится, несомненно, к непревзойденным по вкусу, самым изысканным рыбным изделиям; бывает, что она больше чем на треть (33,5 %) состоит из жира».

Лекция 21

Весьма справедливы рассуждения автора о причинах «толстоты», а особенно близко комментатору замечание насчет подачи сладких, мучнистых десертов. Таковы уж наши традиции, однако посудите сами: зачем после обильной трапезы подавать тяжелый десерт? Десерт, как говорят в наш компьютерный век, по умолчанию должен быть легким, нежирным, без большого количества углеводов. Которым, кстати, является и упоминаемый автором аррорут. Это порошок, получаемый из корневищ, клубней и плодов ряда тропических растений. Вест-индский аррорут получают из корневищ маранты, бразильский — из корневищ маниока. По сути, это крахмал, и он применялся и применяется в качестве загустителя. Именно крахмал является одной из главных причин «толстоты». Так что же теперь — вообще отказаться от крахмалосодержащих продуктов? Большинство книг, посвященных проблемам питания, обращают внимание на важность крахмала как источника энергии. Крахмал — важная составляющая традиционного питания. Значительная часть всей мировой сельскохозяйственной продукции, производимой для нужд человека и животных, состоит из продуктов, содержащих крахмал. Совсем отказываться от крахмалосодержащих продуктов не надо, точнее, даже важно, чтобы они были в рационе. Но! Их должно быть не более 20 % от объема пищи, а не 80–90 %, как это принято сейчас. Кроме того, правильное, потребление крахмалосодержащих продуктов требует понимания некоторых моментов:

1. крахмалы хорошо сочетаются между собой и очень плохо сочетаются с другими продуктами;

2. лучше всего сочетать крахмалы с салатами из сырых овощей;

3. крахмалы лучше перевариваются, когда в организме достаточно витаминов группы В;

4. термически обработанные крахмалистые продукты усваиваются тяжелее сырых.

Крахмал применяется в кондитерской промышленности (лакричные конфеты, ликерные конфеты и т. д.); в изготовлении выпечных изделий (кондитерский крем, наполнители, глазурь и т. д.); пищевых полуфабрикатов для быстрого приготовления; молочных продуктов (йогурты, десерты); быстрорастворимых десертов; консервов; формованных закусок; мороженого; заменителей жира; напитков; лапши быстрого приготовления; растворимых и сухих супов; глазированных орехов; крекеров.

И конечно же, нельзя не согласиться с призывом «беречься баб». «Кухонных» — добавляет адъюнкт. Речь идет о кондитерском изделии, называемом «ромовая баба». И замечу, что ударение принято ставить на второй слог.

Лекция 22

Говорят, что хороший повар — враг долголетия. Имеется в виду, что вкусная еда здоровой быть не может по определению. Во многом это верно, однако адъюнкт справедливо посвящает лекцию гастрономии больного. В приводимых рецептах соответствующих блюд все понятно. Стоит прокомментировать, пожалуй, добавление в бульон цикория. Из оригинального текста становится понятно, что речь идет не о корневище цикория, а о «вершках». Вершки действительно съедобны и представляют из себя листья, собранные в плотные удлиненные кочанчики, напоминающие вытянутый тюльпан нежно зеленого цвета с белым основанием. Его называют еще «эндивий». Он обладает очень приятной горчинкой. Цикорий также можно тушить, а еще он очень хорош слегка обжаренный и прогретый в меду.

Что такое сок из дюжины раков, остается только догадываться. Навряд ли это жидкость, получающаяся при пропускании сырых раков через некую соковыжималку. Скорее всего, это просто бульон, сваренный из раковых каркасов. Его делают примерно так: хитиновый покров сваренных раков измельчают в ступке, обжаривают с луком, морковью, сельдереем и томатом, заливают водой и варят около часа. Затем процеживают и используют для приготовления соусов или в качестве добавки к бульонам для супов.

Упоминаемый в лекции тамаринд — это вечнозеленое дерево семейства бобовых. Его культивируют ради съедобных крупных (до 15 сантиметров длиной) сочных кисло-сладких плодов — стручков, внутри которых находятся мелкие семена и кисловато-сладкая бурая мякоть. Незрелые стручки употребляют в пищу в свежем и сушеном виде (при высушивании их мякоть становится чрезвычайно кислой и вяжущей на вкус) — их добавляют в различные блюда и соусы для придания им кислой фруктовой ноты, а также используют для приготовления напитков, соков, джемов и в кондитерской промышленности. Второе название — индийский финик.

Портулак (дандур) — род одно- или многолетних мясистых трав Fortulaca семейства портулаковых, свыше 200 видов которых произрастают в тропических, субтропических и отчасти в умеренных поясах. Родина портулака — западная часть Индии. Распространен он в Средней и Южной Европе, Малой Азии, Иране, Монголии, Китае, Японии, Австралии, а культивируют растение в странах Западной Европы и на Ближнем Востоке. Наибольшее значение в кулинарии имеет портулак огородный —

повсеместно распространенный сорняк. Его молодые побеги и листья со слабым запахом и терпким, освежающим вкусом употребляют в пищу в свежем, отварном, маринованном, соленом и консервированном виде. Этот вид еще во времена Гиппократа использовали для лечения ран, при укусах ядовитых змей и бессоннице, а в Средние века у арабов он считалось «благословенным». На территории бывшего СССР портулак в диком виде встречается на Северном Кавказе и Украине, а культивируется в основном в Средней Азии и Закавказье. В Европе это растение появилось довольно поздно. Сначала оно попало во Францию, где в XVII в. стало одной из важнейших овощных культур, а оттуда проникло и в другие европейские страны.

Мясистые светло-зеленые листья, немного пряные сочные молодые побеги (верхушки стеблей) и цветки портулака содержат едва ли не все минеральные вещества, витамины, аскорбиновую кислоту и различные смолы. Понятно, что столь полезное растение просто не могли обойти своим вниманием кулинары. Портулак добавляют в витаминные салаты (так делал еще шеф-повар английского короля Карла II), украшают им бутерброды, тушат и жарят. Он хорошо сочетается с супами, блюдами из овощей и пикантными соусами.

То, что автор называет молочным кремом, вполне можно назвать и киселем, но так, согласитесь, звучит красивее.

Лекция 23

Болезнь мэтра, возможно, наложила отпечаток на способность адъюнкта адекватно излагать рецепты. Из рекомендаций по приготовлению панады трудно что-либо понять. Например, ясно, что нужно разварить хлеб в воде, но сколько хлеба нужно и сколько воды? Прожать через полотенце — понятно, но что затем использовать — жидкость или твердую фракцию? Куда добавлять соль, корицу, масло, яйца? О каком огне идет речь («в ту минуту, как снимать с огня, распустите в панаде два свежих яйца, сбитых с чайною ложкою сахара»)? До этого никаких рекомендаций ставить что-либо на огонь после «прожимания» через полотенце не было!

Лекция 24

Упоминаемый в лекции soupe julienne может быть разным, хотя, вообще говоря, жюльен — это способ нарезки продуктов, а не конкретное блюдо. То, что мы, например, называем грибным жюльеном, — это, конечно, закусочное блюдо, однако названо оно так по способу нарезки грибов. Представьте себе обычные спички — именно такая форма нарезки и называется «жюльен». Возвращаясь к супу, заметим, что это суп из любых продуктов, нарезанных соответствующим способом.

Понятен восторг автора по поводу изобретения Аппера: в то время оно оставалось действительно революционным. В данном случае есть смысл в нескольких фразах прокомментировать современные консервы. Принципы остались теми же, а вот содержимое банок… Многие производители сегодня, мягко говоря, лукавят — не сообщают на этикетке правдивую информацию о составе продукта. В мясных консервах много растительных белков (соя, и притом часто генетически модифицированная), нитритов и прочей гадости. В банки добавляют специальные вещества, способные расширять волокна мяса (суть в том, что при тепловой обработке белки теряют влагу и, как следствие, кусок мяса уменьшается в объеме. Таким образом, в банку перед стерилизацией можно положить маленький кусок мяса, который после стерилизации станет большим, займет весь объем банки, и будет создаваться впечатление, что мяса там много!).

Лекция 25

Упоминаемая мариина баня — это всего лишь водяная баня. Термин этот пришел из алхимии, и вначале он звучал как bain de Marie (ванна Марии). Так водяную баню назвал алхимик Мозес в честь своей сестры. По другой версии — в честь Марии Виргинской, являющейся символом осторожности.

Тоже красивая версия, ведь на водяной бане продукты нагреваются именно осторожно. Готовить на кухне способом бэин Мари можно следующим образом: полуфабрикат, уложенный в форму, ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до 3/4 высоты формы. Все закрывают фольгой и ставят в духовку с температурой не выше 14 0"С.

Лекция 26

В конце главы упоминается «вымытое» масло. Речь идет о свежеприготовленном сливочном масле. Его действительно нужно мыть после взбивания, избавляя от остатков пахты, чтобы увеличить срок хранения. Моют масло в холодной, разумеется, воде.

Лекция 27

Расчеты Карема по поводу выгоды консервного производства очевидны. Особенно это актуально в наши дни по причинам, указанным в комментариях к лекции 24.

По поводу гаши. Хэш (от франц. hacher — «рубить, крошить, молоть») — это смесь из рубленого мяса и овощей, которую обычно запекают (запеканка) или поджаривают (поджарка). Блюдо с похожим названием («хаше») существует и в традиционной голландской кухне. Для его приготовления нарезанное кубиками холодное отварное мясо тушат не меньше часа в небольшом количестве бульона с нарезанным кольцами обжаренным луком, приправляют гвоздикой, лавровым листом, щепоткой сахарного песка и подают с отваренным картофелем или картофельным пюре и тушеной красной капустой.

Лекция 28

Про огородную пулярку у автора получилась красивая элегия, только вот зачем птицу обкладывать овощами, а затем переносить это в кастрюлю? Не лучше ли сделать наоборот — уложить в кастрюлю и затем обложить овощами?

Есть повод привести некоторые сведения об эстрагоне. Это многолетнее травянистое растение вида Artemisia dracunculus семейства полынных, родиной которого считается Монголия. Ботаникам оно больше известно под названием полынь эстрагонная, а его родовое имя Artemisia связано с греческой богиней луны Артемидой и дано из-за серебристого (лунного) цвета узких длинных листьев. В Средние века верили, что эстрагон помогает от укусов змей и даже бешеных собак, однако это поверье объясняется всего-навсего змееподобной формой корня (в старину считали, что форма растения обязательно связана с его лекарственными свойствами). С формой связано и видовое ботаническое название эстрагона — dracunculus (драконовидный), что нашло отражение и в английском tarragon, от арабского tarkhun (тархун), дословно «маленький дракон». В ту же эпоху эстрагон считали средством, изгоняющим драконов, довольно неожиданное свойство, которое сегодня проверить не так-то просто…

Французы называют эстрагон «королем трав» и имеют на это весьма веские причины: он — основа знаменитой французской смеси «фин-эрбз» (fin herbes) и компонент таких известных соусов, как беарнез и тартар. Гастрономы многих стран добавляют серебристые остроконечные листья эстрагона с нежным пряным ароматом и острым пикантно-терпким вкусом в салаты, мясные и рыбные супы, яичные блюда, соусы, горчицу и уксус, а молодые побеги подают как свежую зелень. Благодаря своему пряному вкусу эстрагон широко используется при консервировании огурцов, кабачков, патиссонов, тыквы, помидоров, цветной капусты, спаржи и незаменим при приготовлении любых домашних солений, маринадов и даже горчицы.

Всего несколько веточек эстрагона придадут своеобразный и очень приятный вкус заготовкам из грибов и помидоров. Для сушки листья нужно мелко нарезать и сушить отдельно от стеблей (хотя в сушеном виде, в отличие от большинства трав, пряность теряет значительную часть ароматических масел), а добавляют эстрагон в самом конце приготовления, так как длительная тепловая обработка убивает его аромат. Одна из

самых распространенных в кухне приправ — настоянный на эстрагоне уксус (tarragon vinegar), который в течение всего года можно использовать в качестве ароматической и вкусовой добавки к майонезам, салатам и особенно к рыбным блюдам и морепродуктам.

Лекция 29

Очень справедливо замечание доктора о сезонности. Действительно, суп с макаронами — весьма зимний. Именно зимой важно готовить калорийную, углеводную еду, а летом — более легкую. Недоваренная рыба, которая так расстроила доктора, это, по нынешним меркам, не так уж и плохо. Современные повара очень аккуратны по отношению к рыбе — в том смысле, что ее нельзя переваривать. Сегодня существует тенденция готовить морскую или искусственно выращенную рыбу с легкой сыринкой. Вот и соленое мороженое нынче не кажется такой уж нелепостью. В наши дни очень занятное мороженое готовят из сладкого перца с базиликом, из помидоров, пармезана (все это, разумеется, несладкие вады мороженого).

Про лужение стоит написать пару слов хотя бы потому, что изделия из меди еще встречаются в быту. Чаще всего это перешедшие по наследству тазы для варки варенья, самовары, чайники.

Медные сосуды прочны и теплопроводны — самое удачное сочетание потребительских качеств. Но вот в чем осложнение: соли меди, образующиеся из оксидной пленки на поверхности таких изделии под действием даже слабых кислот, находящихся в любой пище, растворимы в воде и ядовиты. Факт сей известен давно, и медную посуду всегда лудили — покрывали слоем олова изнутри. Оно, почти как благородные металлы, практически не действует на организм. Пользуясь нелуженой посудой, вы рискуете получить расстройство функций нервной системы, а также почек и печени. Осторожность необходима и в обращении с соединениями меди — попадание внутрь всего двух граммов медного купороса требует безотлагательного вызова «скорой помощи». Считают, что нанесение олова на поверхность металлов (лужение) благодаря низкой температуре плавления олова было освоено уже в бронзовом веке. В прошлом особенно часто проводили лужение медной и латунной посуды — котлов, кувшинов, самоваров и др. Продукты коррозии олова безвредны для человека, поэтому луженая посуда широко применялась в быту. В XV в. во многих странах Европы (Германии, Австрии, Голландии, Англии и Франции) широко использовалась столовая посуда, изготовленная из олова. Имеются сведения, что в рудных горах Богемии оловянные ложки, чашки, кувшины, тарелки начали изготавливать уже в XII в. Вот почему замечания доктора по поводу нелуженой посуды весьма актуальны.

Что касается индейки с трюфелями по рецепту маркиза Кюси,

то можно заметить, что уважаемый доктор непременно читал «Большой кулинарный словарь» Александра Дюма. Мы и в дальнейшем убедимся в этом (см. комментарий к лекции 37), а сейчас сравним: «Таким образом, вы получите совершенно протрюфеленную индейку, и причина понятна: горячие трюфели проникают все тело индейки своим ароматом; перья мешают этому аромату испариться; словом, трюфели выдают индейке весь свои аромат, следственно, сами его теряют, вот почему необходимо их заменить новыми, девственными трюфелями». Это цитата из лекции, а вот выдержка из «Большого кулинарного словаря» Дюма: «Обратите внимание, что, когда птица не ощипана, все поры остаются закрытыми, испарение не происходит. Горячие трюфели сочетаются с трепещущим мясом, и их ароматы впитываются более активно, интенсивно и равномерно. Но в подобной комбинации трюфели теряют то, что отдают. С этих пор мы и подумали, что следует заменять их свежими».

Красный англиискии сыр — это, скорее всего, стилтон. Его трудно назвать красным, однако мякоть его часто имеет темно-желтый цвет, более того — прожилки плесени (а это именно плесневый сыр) иногда имеют красноватый оттенок.

Гастрономический порошок заслуживает комментария. Это очень разумный прием. Помимо приготовления соусов (а стоит заметить, соус из такого порошка готовится весьма быстро!) этот порошок может быть использован в смеси с солью — такой смесью можно просто солить еду.

Лекция 32

Ситуация с эмалированной посудой весьма занятна. Вот так все новое пробивает себе дорогу. И мешают часто приходу новых технологий именно коммерческие интересы. Или, наоборот, нечто новое и неоправданно дорогое «выжимает» что-то привычное. Например, в прессе давно идет дискуссия, нужно ли дополнительно очищать водопроводную воду. Городские службы очистки воды говорят, что вода из крана льется чистая, а производители и продавцы бытовых фильтров утверждают обратное, потому что им нужно продавать фильтры. Аналогичная ситуация с алюминиевой посудой — понятно, что публикации, посвященные вредности алюминиевой посуды, проплачивают производители и продавцы нержавейки и эмалированной посуды.

Лекция 33

Упоминаемые автором вина — сен-жульен и вен-де грав — это характерные бордоские вина. Например, наш президент Путин пил сен-жульен 1985 г. вместе с английской королевой на приеме в его честь. А вообще, Бордо — это город на юго-западе Франции, административный центр современного департамента Жиронда и главный город на родине д'Артаньяна, в провинции Гиень и Гасконь. Расположенный на реке Гаронне, в 97 километрах от Бискайского залива, он всегда был доступен для морских судов, что облегчало экспорт вин. Бордо, славный архитектурными памятниками и основанным в XV в. университетом, дал общее название винам нескольких марок известных винодельческих местностей: Медок (близ Бордо), Грав, Марго, Пойяк, Кот-де-Бург. В департаменте Кот-де-Бург и находится одно из известнейших поместий — Шато (т. е. замок) дю Гран-Муэйс, где выпускают вина, прославившие Францию.

Лекция 35

Рекомендация делать из бекаса «сальми, соте, даже суфле» требует пояснений.

Сальми (salmis) — это куски дичи, обжаренные, затем тушенные, зачастую с грибами, в соусе «сальми» (по сути, это испанский соус — см. лекцию 4, — приготовленный из каркасов дичи и соков, выделившихся при жарении с добавлением вина — сухого красного или портвейна).

Соте (saute) — это быстрое обжаривание небольших ломтиков овощей, мяса, рыбы. Часто во время обжаривания сковороду встряхивают, чтобы предотвратить прилипание кусочков ко дну и обеспечить равномерность тепловой обработки. При приготовлении соте из любого мяса его вначале быстро обжаривают, а затем закрывают крышкой и прогревают до готовности в том соке, который выделился при обжаривании.

Суфле (souffle) применительно к дичи — это горячая закуска, которую готовят на базе соуса бешамель (см. лекцию 4 и комментарии к ней) с добавлением взбитых желтков и белков и основного пюреобразного ингредиента, определяющего название суфле. Таким образом, суфле из бекаса готовят из упомянутых ингредиентов с добавлением готовой измельченной мякоти этого вида пернатой дичи.

Рекомендуемый английский хлебный соус к дичи может быть приготовлен иначе, вернее, можно использовать более характерную для английской еды приправу, а именно — гвоздику. Для приготовления такой версии соуса необходимо в луковицу воткнуть пару гвоздичек (такая луковица, если вы помните, называется клутэ), поварить ее в сливках, затем вынуть, а потом действовать так, как пишет доктор Пуф.

В разделе лекции, посвященном тыкве, есть ссылка на способ правильной жарки картофеля, и этот способ уж слишком ресторанный. А общепринятая методика жарки картофеля предусматривает следующее (уместно начать с некоторых полезных сведений, касающихся обработки сырой картошки вообще, вне зависимости от цели последующего использования картофеля): перед очисткой картошку нужно всегда тщательно помыть, какой бы чистой она ни казалась. Если мы начинаем чистить немытую картошку, то, вольно или невольно, на руках оседает грязь, и потом, когда мы грязными ладонями беремся за очищенные места, она так прочно втирается пальцами в мякоть картошки, что ее бывает уже трудно отмыть.

Чистить картошку удобно маленьким овощным ножом, но

лучше «экономкой» — так хозяйки называют специальные двусторонние ножи для чистки овощей. Они действительно очень тонко срезают кожуру. С одной стороны, это экономически более выгодно — меньше отходов, с другой — чем ближе к кожуре, тем больше витаминов и полезных веществ сохраняется в картошке, так что прозвище ножа вполне оправданно.

Итак, у нас есть «экономка», картошка вымыта, и вымыты руки. Очищая картофель, мы обязательно кладем его в холодную воду, так как на воздухе он имеет обыкновение темнеть, что связано со сложными химическими процессами. Но вот картошка почищена. Теперь задача правильно ее нарезать. Для жарки картофеля на сковороде, а не во фритюре, т. е. в небольшом количестве масла, естественно растительного, способ нарезки особого значения не имеет, лишь бы дольки не были слишком крупными. Крупные дольки принято жарить во фритюре, на сковородке они не могут дойти до готовности.

Скажем, картошка нарезана брусочками, ломтиками или еще каким-либо образом. (Кстати, есть ряд нехитрых приемов, помогающих при резке облегчить работу и не поранить руки. Округлая картошка не очень устойчива на доске, поэтому мы отрезаем один ее край, чтобы он стал плоским, и тогда картофелина надежно опирается на доску и можно спокойно приступать к нарезке.) Что делать далее? На поверхности кусочков картошки выступает крахмал, который способствует слипанию, поэтому, чтобы устранить его, промываем картофель в проточной холодной воде. Затем расстилаем чистое полотенце, вытряхиваем на него нарезанную картошку, а полотенце складываем конвертом и даем картошке немножко полежать. Во-первых, так удаляется лишняя влага. Когда мы начнем забрасывать картошку в растительное масло, вода с нее не будет попадать в масло и брызгать во все стороны (потому что нам только кажется, что жир брызгает со сковородки. На самом деле причина разбрызгивания — в воде. Именно капля воды, попадая в разогретый жир, мгновенно в нем вскипает. А так как она окружена масляной пленкой, то пар, вырываясь из капсулы, естественно, захватывает мельчайшие частицы масла). Во-вторых, если бы мы картошку не обсушили, то холодная вода, попадая в горячее расти тельное масло, интенсивно охладила бы его. Любой продукт, который мы кладем на сковородку, если он не горячий (скажем, кусок сырого мяса), охлаждает ту поверхность, на которой он будет жариться, препятствуя образованию корочки. А именно она в данном случае очень важна.

Таким образом, чтобы получить не бесформенную картофельную массу, а аппетитные подрумяненные ломтики,

необходимо исключить резкое снижение температуры масла при забрасывании картошки на сковороду. Тщательное удаление воды с поверхности ломтиков картофеля в конверте из полотенца позволяет снизить температурный перепад в масле и исключить его разбрызгивание.

Подготовку картошки мы закончили, остались горячие стадии приготовления.

Как более рационально организовать весь процесс жарки картофеля, чтобы он протекал быстрее? Когда мы кладем нарезанную картошку на кухонное полотенце, то целесообразно одновременно поставить сковородку на огонь, налить в нее рафинированное растительное масло, покрыв дно слоем в несколько миллиметров. И вот видим появление первого дымка над маслом, что говорит: масло уже разогрето. Если нам важно, чтобы на картошке сразу начала образовываться корочка, то непосредственно перед тем, как забросить ее на сковородку, необходимо резко увеличить нагрев. С газовой плитой все ясно, просто надо больше приоткрыть кран газа. А что делать людям, у которых электроплита? Им можно рекомендовать потратить чуть больше электроэнергии, но выиграть в качестве. Нужно включить две конфорки: первую, где разогревается масло, — на среднем нагреве; вторую — на максимуме. Либо мы увеличиваем подачу газа, либо передвигаем сковородку со средне нагретой конфорки на сильно разогретую. В обоих случаях возникает скачок температуры у масла.

И вот что происходит дальше. Мы тут же, примерно через 10 секунд, забрасываем в сковородку картошку. Масло быстро охлаждается, но благодаря тому, что оно прежде, до засыпки, получило резкое, скачком, повышение температуры, то его охлаждение будет менее ощутимым, и картошка тут же начет покрываться корочкой.

Через полминуты жарки на сильном огне, не перемешивая картошки, передвигаем сковородку на средний нагрев на электроплите либо уменьшаем газ до исходного уровня на газовой плите. И лишь после этого можем аккуратно перемешать картошку. Причем я очень рекомендую перемешивать не ложкой или деревянной лопаткой, а слегка потряхивая сковородку — так картошка не будет деформироваться и ломаться. Дожариваем ее до готовности на среднем нагреве. Она наверняка будет с корочкой и не превратится в кашу. Вот как, оказывается, непросто поджарить самую банальную картошку!

А в качестве постскриптума хотелось бы заметить, что картошку не солят во время жарки — это отрицательно сказывается на качестве продукта. Происходит явление, которое

по-научному называется красивым словом «осмос». Хорошей иллюстрацией осмоса является варка варенья из ягод, а точнее, стадия их подготовки. Мы ведь обычно вначале засыпаем ягоды сахарным песком, чтобы они пустили сок, а уж потом ставим на огонь. На поверхности засыпанных песком ягод создается большая концентрация сахара, более высокая, чем концентрация сухих веществ в соке ягод. Поэтому сок из ягод вытекает, стремясь уменьшить концентрацию сахара на внешней поверхности. По аналогии, нетрудно понять, что, если солить картофель во время жарки, он будет терять сок, за счет которого ломтики могут слипаться.

Не думаю, что иные блюда из тыквы такое уж варварство, как считает уважаемый доктор. Тыквенный пирог, пюре из тыквы, цукаты, варенье разве это так уж плохо? Вряд ли имеет смысл приводить конкретные рецепты, однако стоит заметить, что тыква очень хорошо сочетается с мускатом.

Лекция 36

Действительно, парное мясо весьма жесткое. Любое мясо должно созреть. Про Америку какой-то явный наговор идет, уж там-то знают толк в приготовлении мяса. Автору комментариев, например, доводилось в Америке есть говядину, которая «созревает» 21 день (т. е. хранится в холодильнике и только после обозначеного срока готова к употреблению). Категорически не согласен с рекомендацией автора размораживать мясо в воде, пусть даже покрытой коркой льда (а летом как добыть такую воду?). Любой продукт стоит размораживать медленно, так что лучше всего это делать в холодильнике (во времена доктора их, конечно, не было, однако ледники были!).

Рекомендация же мариновать телятину с добавлением мелилота (а это не что иное, как донник) разумна, эта травка весьма пикантна, не зря ведь ее добавляли в известный у нас зеленый сыр, хотя в прошедшем времени говорить о зеленом сыре уже не корректно — кое-где он опять продается, отечественного производства, конечно.

Лекция 37

Уж больно сложную технику по извлечению костей из тушки дупеля рекомендует автор. Все можно сделать гораздо проще — разрезать вдоль спины и, двигаясь по профилю костей, вырезать их по мере прохождения. Когда все кости (каркас с ребрами, косточки бедер и окорочков, крыльные косточки) удалены, нужно сшить место разреза несколькими стежками.

История с ужином, составленным полностью из говядины, несомненно совпадает с историей, приведенной много позже Александром Дюма в его «Большом кулинарном словаре».

Лекция 38

Рекомендация класть в пирожки бульон разумна, только создается впечатление, что это чуть ли не бульонный кубик. Несмотря на то что доктор пишет: «крепкого бульона, сухого как он есть», речь идет о желеобразном бульоне, который приобретает такую консистенцию в результате сильного выпаривания обычного бульона.

А вот что касается лука для рецепта с почками, то для того, чтобы он хрустел, лучше было бы запанировать его в муке и жарить в не сильно разогретом фритюре.

Незачем так варварски обжигать язык на огне. Его достаточно поварить, затем снять кожицу и снова варить уже до готовности. Такой способ, кстати, рекомендуется и нашим домохозяйкам. Обычно они варят язык до готовности, очищают под струей холодной воды и используют. С точки зрения микробиологии правильнее все же отварить, очистить, снова поварить, охладить и использовать.

Лекция 39

Когда доктор приводит примеры соусов, с которыми нужно есть вареные артишоки, он упоминает распущенное в горячей воде масло. Здесь стоит понимать это не буквально: масло распускают на водяной бане (мариина бане — см. комментарий к лекции 25).

На первый взгляд, кажется, что подавать к артишокам сабайон действительно нонсенс, все же это не столько соус, сколько самостоятельный итальянский десерт, который готовят, взбивая на водяной бане желтки, вино (или его смесь с ликером) и сахар. Другое дело, что этот десерт породил концепцию несладкого сабайона, который, уже являясь соусом, очень неплох к артишокам. В современной кулинарии в моде течения сродни тому, о чем говорит доктор: «это все равно что запивать соленые огурцы шоколадом». Никого сегодня особенно не удивишь, например, куриными крылышками в карамельном соусе, рыбой под ванильным соусом, свининой в шоколадном соусе и пр.

Лекция 40

Есть ощущение, что уважаемый доктор немного нафантазировал в этой лекции. Если проанализировать рецепты 9 (говяжьи трубочки) и 10 (говядина в брезе на сельдерее), можно подумать, что автор на основе классического рецепта «брезоль из говядины» изобрел эти два. Посудите сами: брезоль готовят, чередуя слоями фарш из говядины и овощей с кусками отбитой говядины же. Все это укладывают поочередно в кастрюлю, плотно закрывают и томят в духовке. Чувствуете схожесть с рецептом 10 (да и термины — брезоль и брезе) и одновременно с рецептом 9?

Рекомендация варить риссоли (rissole) в растопленном масле, как вареники, вызывает недоумение. Вареники действительно варят, но в воде, а подают часто с маслом (или прогревают после отваривания в нем). Но поскольку риссоли — это своего рода маленькие пирожки, то их скорее можно все же жарить в масле (т. е. во фритюре).

Рискну предположить, что костный мозг для блюда по рецепту 12 нужно вынимать из вареных костей, а не из сырых. Доктор никак не комментирует это. Термин «припустить» крутоны тоже не совсем к месту. Как известно, «припускать» означает варить в очень небольшом количестве воды. В данном случае автор скорее всего имел в виду «обжарить», причем без жира (крутоны маслом уже пропитаны!), но под крышкой.

Сельдерей для салата все же лучше нарезать, как рекомендует автор, и бланшировать, т. е. обдать кипятком.

Для приготовления душеной говядины автор рекомендует добавить рюмку французской водки. Имеется в виду марк — водка, сделанная из сброженного виноградного жмыха. Очень близка к ней итальянская граппа. Во Франции марк производят в основном в Бургундии и Эльзасе (как побочный продукт производства знаменитого белого вина Гевюрцтраминер).

Говяжий сыр — это, по сути, паштет из печени. Термин «сыр» в дореволюционной России имел два значения — сыр как молочный продукт и вид паштета.

Лекция 41

Вся десертная группа блюд из говядины вызывает некоторое недоумение. Не от хорошей жизни это было придумано — кроме говядины ведь ничего не было. Более того, если вспомнить о том, что вся эта история приводится и у Дюма, то стоит заметить, что во время написания словаря Дюма консультировался с известным в то время шеф-поваром, учеником Карема, Жозефом Вюймотом, и последний был не в восторге от концепции десертов из говядины. Особенно он не мог принять сладкий торт из говяжьих мозгов.

Лекция 43

Одним из самых «именитых» блюд в Британии и известных далеко за ее пределами считается плам-пудинг (plum pudding) — традиционный английский рождественский пудинг с изюмом, так как слово plum (слива) имеет еще одно значение — «изюм-коринка» (Одоевский пишет на немецкий или французский манер — «плум-пудинг»). И несмотря на то, что многие историки утверждают, что первоначально пудинг все-таки делали со сливами, сегодня рождественский плам-пудинг готовят из тертых сухарей, околопочечного жира, муки, изюма, цукатов, миндаля, сахара, яиц и различных пряностей. По правилам, его надо делать в воскресенье перед рождественским постом, чтобы он настоялся, — этот пудинг может храниться в прохладном помещении больше года, приобретая все более интересный вкус.

Рецептов настоящего плам-пудинга существует великое множество. Даже методы смешивания компонентов повара предпочитают самые различные. Одни взбивают яйца отдельно, а потом, продолжая взбивать, добавляют к ним мелкими порциями тертый хлеб, затем жир, после этого фрукты и в конце бренди. Другие, наоборот, в самом конце вводят яйца. Третьи (наиболее нетерпеливые) все смешивают одновременно. Иногда пудинг варят в салфетке, иногда — в форме, иногда — сразу и в салфетке, и в форме. Наибольшие трудности вызывает определение точного времени варки, которое зависит от состава ингредиентов и их пропорции. Время варки увеличивается, если пудинг содержит больше муки и яиц, но меньше тертого хлеба и жира или если он варится в форме. Соответственно, время варки уменьшается, если меньше муки, но больше тертого хлеба и фруктов. Среднее время варки пудинга, содержащего по 1 фунту (450 г) всех компонентов, — примерно 4 часа.

Сырой говяжий жир — очень правильно, однако стоит заметить, что это должен быть, по традиции, околопочечный жир! Что касается технологии приготовления, то уважаемый доктор явно ошибся, предложив все ингредиенты смешать и протереть «сквозь частое решето». Представьте себе — как можно протереть жесткий говяжий жир, даже если он мелко изрубленный. Или же изюм с коринкой они ведь сухие, и протереть их невозможно, предварительно не разварив. Так что протирать массу для пудинга не стоит.

Лекция 44

Зря все же доктор не приемлет обмывания лука перед его чисткой. Ничего плохого с ним с произойти не может. Лук перед чисткой стоит намочить в холодной воде, после этого его гораздо удобнее чистить. И зелень все же нужно мыть, другое дело, что ее необходимо тщательно обсушивать.

Технология приготовления лукового супа, сваренного колдуньей, по-своему безупречна для конкретных условии. Действительно, важно томить лук до тех пор, пока он не станет коричневым. Объяснение такому изменению цвета простое — в луке есть сахара, и они при длительной тепловой обработке лука карамелизуются, придавая ему коричневый цвет и хороший вкус. В этом супе хорошо себя проявляет сухой тимьян, щепотка которого, добавляемая во время томления лука, придает супу приятный вкус и аромат.

Лекция 48

Не совсем понятна тяга доктора все протирать. Стоит ли протирать тюрю и в особенности окрошку? В. Даль, например, дает такое определение окрошки: «Окрошка — холодная похлебка на квасу, из крошеного мяса, лука и др. приправ», и тюри: «Тюря, тюра, тюрка — самая простая еда: хлеб или сухари, корки, покрошенные в воде с солью; хлебная окрошка на квасу, ино с луком, иногда крошево хлебное во щах». Какое уж здесь протирание?

Лекция 49

Рассуждая о жженке, автор приводит уж больно пожароопасный способ ее приготовления. Чаще ее готовили так: в ведре действительно смешивали ром с шампанским, добавляли нарезанные фрукты, затем поверх ставили решетку, на которую укладывали куски сахара, смачивали их ромом и поджигали. Сахар горел, и капли карамели капали в смесь рома и шампанского. То есть горела не сама смесь, а только сахар поверх нее.

Лекция 50

Философский пассаж автора, где рекомендуется «называть каждую вещь по ее имени», весьма актуален. Скажем, название блюда «фрикасе» по непонятной причине стало нарицательным, — в «ругательном» значении его использовали, например, Гоголь и Гиляровский. В качестве примера можно привести цитату из «Мертвых душ»: «Что ж, душа моя, — сказал Собакевич, — если б я сам это делал, но я тебе прямо в глаза скажу, что я гадостей не стану есть. Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа. Возьмите барана, — продолжал он; обращаясь к Чичикову, — это бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется! Это все выдумали доктора немцы да французы, я бы их перевешал за это».

Общая кухнология

<1>

Готов подписаться под словами Пуфа о том, что переводчик может полностью испортить кулинарную статью неквалифицированным переводом. Ляпы с переводом кулинарных терминов встречаются сплошь и рядом — от карт меню ресторанов до переводных романов. А зачастую переводчики, не зная, как перевести кулинарную часть повествования, просто пренебрегают ею за ненадобностью — так проще!

В рекомендациях по приготовлению пулярки Пуф — в очередной раз — не уточнил, в какое количество отливаемого соуса положить столовую ложку тертого пармезана. По отношению к оставшемуся соусу автор более точен — он рекомендует добавить к нему равное по объему количество тертого пармезана, — здесь придраться трудно!

<3>

Патипати — это, вероятно, от французского pate паштет. Из упоминаемых украинских блюд стоит прокомментировать, пожалуй, кникш (хотя правильнее книш) и путрю. Книш — это пирог из картофельного теста с прослойкой из молодого сыра (творога), сдобренного специями (чабрецом, чесноком). А путря — каша, сваренная из солода (пророщенные, высушенные и измельченные зерновые) либо из обычной крупы (гречи, например) и заправленная солодом и квасом.

Упоминаемое китайское блюдо заслуживает внимания. По сути, это разновидность фондю, однако у китайского ритуала, или же ритуала кухонь юго-восточной Азии вообще, есть продолжение, а именно: когда все гости уже съели свое мясо, которое они варили в бульоне (часто в рамках одной трапезы, т. е. в одном бульоне, варят не только ломтики мяса или птицы, но и морепродукты), на основе этого бульона варят суп, и гости съедают и его. В бульон для приготовления супа кладут ломтики овощей и, например, рисовую лапшу.

<5>

Пенник — один из видов русской водки. Анализ названий русских водок был сделан В. В. Похлебкиным в книге «История водки». Технические термины и общеупотребительные названия водки основывались на степени качественного совершенства продукта. Качество водки и ее цена зависели от степени перегонки. Поэтому можно представить линейку качества следующим образом:

Рака — продукт перегонки браги (полуфабрикат) /Т. е. первая перегонка.

Простое вино — продукт однократной перегонки раки.

Полугар — самый дешевый вид хлебного вина. Готовили из простого вина, разводя его водой.

Пенное вино, пенник, двоенное вино — продукт перегонки простого вина. Эта водка была немного дороже полугара.

Трехпробное, троенное вино — продукт перегонки пенника. Более дорогая водка.

Четверенное вино, Ерофеич — продукт перегонки трехпробного вина. Самая дорогая и самая крепкая водка.

<8>

Французские блины, рецепт которых приводит Пуф, называются креп (crepes). Когда их готовят в качестве десерта, в тесто стоит добавить немного ванили.

<10>

Блюдо Пуф-кильки уж очень напоминает «Искушение Йонсона», которое приведено в комментариях к лекции 18.

<12>

Пилав (плов) — главное традиционное блюдо многих народов Ближнего Востока и Средней Азии, давно перешагнувшее все границы. Единого рецепта этого блюда, естественно, нет, недаром турецкая поговорка гласит, что существует столько видов плова, сколько городов в мусульманском мире. Строго говоря, плов обычно содержит два главных компонента: зерно (чаще всего это рис, но может быть и пшеница-булгур, горох или кукуруза) и мясо (обычно баранина, но иногда и говядина, курятина, мясо дичи, рыба или даже креветки). Думаю, что и

слово «паэлья» имеет то же происхождение, так как рис был завезен в Испанию арабами…

<14>

Шиполата (chipolata) — это маленькие сырые французские колбаски (5–7 сантиметров длиной, около 2 сантиметров в диаметре) из грубомолотого свиного фарша в натуральной оболочке из бараньих кишок (иногда в синтетической), обильно приправленные чабрецом, шнитт-луком, кориандром, гвоздикой и жгучим красным перцем, которые обычно обжаривают перед подачей на сковороде или гриле. Так же называют и пудинг-запеканку из свиной печенки, фарша и маленьких колбасок. Во французской кухне есть и специальный кулинарный термин «а-ля шиполата» (a la chipolata) — так называют гарнир для жаркого из дичи, тушеной курицы, мяса или яиц, состоящий из тушеных каштанов, глазированных мелких жемчужных луковок, глазированной моркови, обжаренных грибов, слег ка обжаренных полосок бекона и жареных колбасок. Такой гарнир обычно приправляют уваренным соусом «мадера» (sauce aи madere). Одним из распространенных блюд классической французской кухни считается, например, «пулярка шиполата» (poularde chipolata) — пулярка, которая жарится в жире и подается с гарниром из колбасок, грибов, лука и жареных каштанов в соусе «мадера». Название происходит от итальянского cipolla (лук), и первоначально его применяли для рагу, приготовленного из лука и маленьких колбасок. Иногда колбаски называют на итальянский манер «чиполлата» (cipollata), и все-таки в итальянской кухне этим словом чаще всего называют луковые супы и рагу, — например, монферратский луковый суп (cipollata Monferrina) или умбрийская чиполлата — луковый суп-похлебка с помидорами и шпиком.

<27>

«Бульебес» — это, конечно же, буйабес (bouillabaisse) — знаменитый французский рыбный суп, распространенный на побережье Прованса, особенно между Марселем и Тулоном (хотя говорят, что его придумали в Сен-Рафаэле). Эта, по сути, простецкая рыбацкая похлебка сегодня прочно вошла в классику мировой ресторанной кухни. Для приготовления настоящего буйабеса, как утверждают марсельцы, нужна не только свежая

рыба разных сортов (ерш, скумбрия, угорь), зачастую самых необычных (морской черт или султанка), но и запах морской воды и водорослей, а главное — сочетание пряностей и приправ. По поводу названия бытует немало версий. Одни говорят, что этот суп придумал некий капитан Бесс. Другие связывают название с тем фактом, что суп сначала доводят до кипения (bouillir), а затем уменьшают огонь (abaisser), т. е. дело вовсе не в компонентах, а в способе приготовления.

< *31* >

Столь непривычно звучащие «обержины» всего-навсего баклажаны.

Liqueur des iles — это в буквальном переводе «островной ликер» (настойка), скорее всего, из вишнесливы мироболан (вишенная слива, алыча) так называются кустарник или невысокое дерево (1–2 фута) с желтыми круглыми плодами, похожими с виду на вишню; в диком виде растет на Кавказе (Северном и в Закавказье) высоко в горах и в Туркестане. Разводится в Европе, главным образом для получения подвоев при размножении слив и шпалерных абрикосов. Дает очень мало плодов, поэтому семена ее весьма дороги. Явно что-то близкое к мирабели, но не точно, поскольку французское слово «mirobolante» означает «изумительный, чудесный, невероятный»

< *32* >

По поводу супа a la tortue. Изначально «фальшивой черепахой» (mock terrapin) называли блюдо, издавна известное в старой Англии, где так (а точнее — mock turtle) называли приправленную специями телячью голову под соусом. Особенно славился (и славится до сих пор) суп из «фальшивой черепахи» (mock-turtle soup), который готовят из телячьей головы и мозгов. Он действительно напоминает по вкусу черепаховый суп. Для его приготовления голову теленка варят на малом огне, бульон процеживают, добавляют в него вино (обычно херес), специи, толченые грецкие орехи, кладут мелко нарезанное вареное мясо, загущают суп обжаренной на сливочном масле мукой и подают к нему гренки с мозгами, сваренные вкрутую яйца, петрушку и перец. Этот суп особенно прославился благодаря сказке Л. Кэррола «Алиса в Чудес» (переводчик русского варианта Н. М. Демурова называет его «квазичерепаший суп»): «"А ты видела

Черепаху Квази?" — спросила Королева Алису. „Нет, — сказала Алиса. — Я даже не знаю, кто это такой". „Как же, — сказала Королева, — это то, из чего делают квазичерепаший суп…"» Сказочную «квазичерепаху» художник Джон Тенниел, иллюстрировавший оригинальное издание книги, изобразил с головой теленка и панцирем черепахи.

Этот суп был хорошо известен и в русской ресторанной кухне XIX в — его обычно называли на французский манер «суп а-ля тортю» — суп «под черепаху» (от франц. potage a la tortue) и готовили довольно сложным образом. Телячью голову тушили в течение двух часов в крепком бульоне, отделяли мясо от костей, выкладывали его на лист под пресс и охлаждали. Далее готовили бульон из сладкого мяса и гребешков, толкли в нем мясо судака с булкой, перцем, маслом и укропом, добавляли маринад и водку пополам с мадерой. Отдельно крошили мясо с телячьей головы и гребешки, добавляли в суп и подавали к столу с лимоном.

< *34* >

Годиво (godiveau) — во французской кухне так называют нежный фарш из телятины и жира, который используется для приготовления кнелей. Они подаются как горячее «антре» и используются для начинки волованов или гарнирования мясных блюд. Возможно, слово происходит от gogues de veau «телячьи какашки». Кнели «годиво» могут делаться также из рыбы (в частности, из щуки) или птицы. Фарш должен быть достаточно однородным, тонким, эластичным и все-таки плотным, для чего требуется достаточно длительное время приготовления — сырое мясо и жир толкут вместе со сливками или панадой, яйцами и приправами. В ресторанной кухне «а-ля годиво» — это обычно блюдо с мясными кнелями, чаще из телятины. Этот термин был известен и в русской кухне XIX в.

Илья Лазерсон

notes

Примечания

1

Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1950. с.93

2

Например, Н.А. Некрасов, не подписываясь, опубликовал в "Литературной Газете" три заметки: "О лекциях доктора Пуфа вообще и об артишоках в особенности" (1884, № 38), "Нечто о дупелях, о докторе Пуфе и о псовой охоте" (1884, № 321) и "Письмо к доктору Пуфу" (1885, № 6)

3

Одоевский В.Ф. О литературе и искусстве. М., 1982. с.108

4

Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1950. с.91

5

Погодин М.П. Воспоминание о князе Владимире Федоровиче Одоевском // В память о князе В.Ф. Одоевском. М., 1869. с. 52–53.

6

Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1950. с.92

7

Арнольд Ю. Воспоминания. М., 1892. Вып. 2. с. 199–200

8

РНБ. ф. 380, ед хр. 387, л.4

9

Соболевский С.А. Эпиграммы и экспромпты. М., 1912. с. 73. "Ут" — старинное название ноты "до"

10

[Б.п.] Музыкальная хроника // Отечественные записки. 1849. № 10. с. 342

11

Там же

12

Радецкий И.М. Альманах гастрономов. СПб., 1877. с. IV

13

Брийя-Свааренн А. Физиология вкуса. М., 1867. с. 261

14

Отечественные записки. 1846. Т. 44. № 1. С. 12–16; № 2. С. 13–28; № 3. С. 23–28; № 5. С. 17–24; № 6. С. 41–44.

15

Отечественные записки. 1846. Т. 44. № 1. С. 13

16

Радецкий И.М. Альманах гастрономов. СПб., 1877. с. IV

17

Левшин В. Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок всяких припасов. М., 1816. с. 1–2

18

Там же. с. 2

19

Там же. с. 3

20

[Б.п.] Библиотечная хроника [Рец.: Авдеева Е.А. Ручная книга опытной хозяйки. СПб. 1842] // Отечественные записки. 1843. Т. 29. с. 65.

21

Левшин В. Русская поварня… с. 1–2

22

Филимонов В. Обед. СПб. 1837. с. 112

23

Там же. с. 13–14

Радецкий И.М. Альманах гастрономов. с. 74Санкт

25

Северцев Г.Т. Санкт-Петербург в начале XIX в. // Исторический вестник. 1903. № 5. с. 265

26

Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1950. с. 91–93

27

Григорович Д.В. Литературные воспоминания. Л., 1928. с. 179–180

28

Петербургские страницы воспоминаний графа Соллогуба. СПб., 1993. с. 159–160

29

В 1769–1849 гг. в России сосуществовал счет на рубль серебром и рублевыми ассигнациями. Курс ассигнаций (бумажных денег) в разные годы незначительно колебался и составлял примерно 3 руб. 60 коп. по отношению к серебряному рублю.

30

"Черт его знает, что такое, только не жаркое. Это топор, зажаренный вместо говядины" ("Ревизор", действие 2, явление 6)

31

Речь идет о журнале "Благонамеренный" и о его издателе А.Е. Измайлове. В примечаниях к "Евгению Онегину" (Изд. СПб, 1837) Пушкин отметил: "Издатель однажды извинялся перед публикою тем, что он на праздниках гулял".

32

"Вы всегда сможете найти меня у плиты!" (*франц.*) — фраза из водевиля Э. Скриба и Э. Мазера "Ватель, или потомок великого человека" ("Vatel, ou Le petit fils d'un grand homme").

33

Масленичкая неделя перед Великим постом была своего рода альтернативой западноевропейскому карнавалу (ит. *carne vale* — прощай мясо).

34

Магазин на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы в Петербурге, основанный в 1789 г. англичанами Плинке и Николсом.

35

Это маленькое вознаграждение (*франц.*).

36

Торговые ряды на Невском проспекте, построенные в 1735 г. А. Я. Милютиным, поставщиком осетрины, белужины, севрюжины и черной паюсной икры к царскому столу.

37

Отпечаток гравюры на дереве в тексте книги.

38

Потемкин Григорий Александрович (ок. 1739–1791) — знаменитый деятель екатерининской эпохи, славившийся роскошью своих обедов.

39

Сегюр Луи Филипп (1753–1830) — писатель, дипломат, с 1785 по 1789 г. состоявший послом Франции в России.

40

Морган Сидней (1786–1859) — английская писательница

41

Буало-Депрео Никола (1636–1711) — французский поэт и критик, теоретик классицизма. Известность приобрел как автор сатир, в которых затрагивались житейские и моральные проблемы.

42

Апиций М. Гавий (42 до н. Э.-37 н. э.) — известный чревоугодник времен императора Тиберия.

43

В греческой мифологии Амфитрион — сын тиринфского царя Алкея, внук Персея. Его имя стало нарицательным — для обозначения гостеприимного хозяина.

44

В комедии Мольера «Амфитрион» действуют два Амфитриона: один подлинный, а другой — Юпитер, принявший его облик. Героям предстоит определить «подлинник». Они решают, что «тот истинный Амфитрион, / Кто приглашает нас к обеду» (пер. М. Любимова).

45

Период, когда по православному церковному уставу разрешена мясная пища (осенний мясоед — с 15 августа по 14 ноября, зимний — с 25 декабря до масленицы).

46

Французское слово *gastronomie* происходит от греч. *gaster* (желудок) и *nomos* (закон).

47

Доктор Пуф приводит пример из книги А. Брийя-Саварена «Физиология вкуса» и повторяет его ошибку: «Памела» — роман С. Ричардсона; перу Филдинга принадлежит роман «Амелия» (1752), эпизоды из которого и пересказываются ниже.

48

Латинское выражение «AЬ ovo usque ad mala» («От яйца до яблока») у древних римлян означало начинать обед с яиц и заканчивать с фруктами. «AЬ ovo» — то есть с самого начала. Доктор Пуф использует это выражение в буквальном значении.

49

Оборот речи, в котором сочетаются однородные по значению слова, излишние с точки зрения логического смысла.

50

Известные купеческие торговые дома в Петербурге. Фруктовая лавка Смурова находилась на углу Большой Морской и Гороховой улиц, лавка Елисеева — у Полицейского моста.

51

Кондратович Кирияк Андреевич (1703–1788) — писатель и переводчик. Среди его многочисленных переводов — «Двенадцать отборных речей» (1767) римского оратора и писателя Цицерона (106 — ок. 43 до н. э.) и некоторые главы из сочинений римского историка и поэта Корнелия Непота (ок. 100 — после 32 до н. э.). Тяжеловатый язык переводов Кондратовича был предметом для насмешек.

52

Талейран Перигор Шарль Морис (1754–1838) — французский государственный деятель, дипломат.

53

Правительство Французской республики с 4 ноября 1795 г. по 10 ноября 1799 г., состоявшее из 5 членов, директоров.

54

Мюрат Иоахим (1771–1815) — король Неаполитанский, во время похода Наполеона 1812 г. главнокомандующий французской армией в России.

55

Римский писатель (ок. 125 — ок. 180 н. э.), в «Метаморфозах» которого представлены красочные картины греческого быта.

56

Греческий историк Павсаний (II в. н. э.), автор «Описания Эллады».

57

Бартелеми Огюст Марсель (1796–1867) — французский поэт-сатирик, переводчик «Энеиды» Вергилия.

58

Май Анджело (1782–1854) — итальянский ученый, библиотекарь Ватиканской библиотеки. Им открыто и издано громадное количество памятников древнеклассической и древнехристианской литературы, отчасти известных лишь по названиям.

59

Палладио ди Пьетро Андреа (1508–1580) — итальянский архитектор.

60

Джакомо да Виньола (1507–1573) — итальянский архитектор.

61

События во Франции после падения Наполеона: восстановление династии Бурбонов и высадка Наполеона во Франции («Сто дней»).

Впоследствии английский король Георг IV (1762–1830).

63

Учение о распознавании психических свойств человека по форме его черепа, основателем которой являлся Франц-Иосиф Галль (1758–1828).

64

Бруссе Франсуа-Жозеф-Виктор (1772–1832) — основатель медицинской системы, названной его именем. Жизнь, по его учению, поддерживается и сохраняется только возбуждением; из всех органов чаще всего раздражаются желудок и кишечный канал.

65

Обычный формат книги в $^{1}/_{8}$ долю листа.

66

Длинная веревка, по которой гоняют верховых лошадей при обучении.

67

Замечание для потомства. Мое имя *Маланья* (я из иностранцев) *Кирикиевич*; странность этого имени заставляла меня держать его в секрете; но теперь я вынужден открыть мою тайну. Впрочем, по-французски оно совсем не то, и довольно благозвучно: *Melanie*. — Д. Пуф.

68

Весьма тонкий упрек; господину Попыхалову, вероятно, известно, что каждое блюдо, о котором упоминается в моих лекциях, испытывается предварительно в особом комитете, при редакции «Записок для хозяев» учрежденном; но, на основании гастрономического закона, число собеседников не бывает менее числа граций и не более числа муз; со временем я постараюсь и г. Попыхалову доставить хоть на один обед звание музы, но должно подождать очереди: охотников много. — Д. Пуф.

69

Сенная площадь в Петербурге, где находился один из самых больших продовольственных рынков.

70

Имеется в виду переведенная на русский язык П. А. Корсаковым популярная комическая опера Ш.-Г. Этьена по либретто Н. Изуара «Жоконд, или Искатели приключений» («Joconde, ou les coureurs d'aventures»), шедшая на петербургской сцене с 1815 г.

71

Шарль де Роган, принц Субиз (1715–1787) — пэр и маршал Франции.

72

Летом вместо щавеля положите два десятка веток эстрагона. *<Примеч. доктора Пуфа>*.

73

Персонаж итальянской комедии дель арте, тип фанфарона, задиры и труса.

Шутки ради (франц.).

75

1 градус по шкале Реомюра соответствует 5/4 градуса Цельсия.

76

В этой и следующей лекциях Одоевский решил скрыться под маской «адъюнкта Скарамушева», чтобы нарисовать портрет доктора Пуфа.

77

Плиний Старший (23–79) — древнеримский писатель и ученый, исследовавший кратер Везувия и погибший при его извержении.

78

Торговые лавки, располагавшиеся в окрестностях Большого Гостиного двора.

79

Локк Джон (1632–1704) — английский философ, создатель идейно-политической доктрины либерализма.

80

Псевдоним Владимира Ивановича Даля (1801–1872).

81

Здесь ученый профессор, вероятно, имеет в виду новейшие опыты Либиха <Юстус Либих (1803–1870) — немецкий химик> и Дюма <Жан Дюма (1800–1884) — французский химик> об образовании животного жира. Примеч. ред. «Записок для хозяев».

82

Лекарственный препарат, употребляемый при воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта и дыхательных путей.

83

Берцелий Йене Якоб (1779–1848) — шведский химик и минералог, иностранный почетный член Петербургской Академии наук.

84

Лекарственный препарат, употреблявшийся при расстройстве кишечника. Его использовали и в кулинарии для приготовления студня.

85

Речь идет о Брийя-Саварене

86

Аппер Франсуа (XVIII — начало XIX в.) — кулинар при дворе герцога Цвенбрюкского Христиана IV, парижский кондитер, изобретатель способа сохранения съестных припасов.

87

Коцебу Отто Евстафьевич (1788–1846) — русский мореплаватель, участник кругосветной экспедиции И. Ф. Крузенштерна.

88

Росс Джон (1777–1856) — английский мореплаватель.

89

Пробка режется вострым ножом, которого лезвие мажется маслом или мылом. *<Примеч. доктора Пуфа.>*

90

Винодельческие области французской провинции Шампань.

91

Различение, разделение (лат.).

92

Мальтус Томас Роберт (1766–1854) — английский экономист, автор теории «закона народонаселения», объясняющий социальную дисгармонию буржуазного мира чрезмерно быстрым увеличением населения.

93

Рубини Джованни Батиста (1794–1854) — итальянский тенор; выступал в составе сформированной им итальянской труппы в петербургском Большом театре с октября 1843 по февраль 1844 г.

94

Виардо Полина-Гарсиа (1821–1910) — знаменитая меццо-сопрано; на оперной сцене выступала с 1837 г.

95

Хвостов Дмитрий Иванович (1756–1835) — писатель, приверженец классицизма, один из переводчиков «Поэтического искусства» Буало (изд.: СПб., 1808).

Несколько искаженное начало Первой песни «Поэтического искусства» Буало в переводе Д. И. Хвостова: «Змеи, чудовища, все гнусные созданья, / Пленяют часто нас искусством подражанья, / Когда кисть нежная, что хитро оживит, / Предметам ужаса дает приятный вид».

97

Речь идет о заметке Ф. Днепрова «Брусника и черника».

98

Сей Жан Батист (1767–1832) — французский экономист. Пародийное обыгрывание слова «сей» было общим местом в публицистике 1830-х гг. и восходит к предложению О. И. Сенковского отказаться от употребления слов «сей», «оный», «поелику» и им подобных.

99

Лавочник или приказчик, торгующий по доверенности купца, владельца лавки.

Имеются в виду сочинения князя В. Ф. Одоевского (СПб., 1844. Ч. 1–3).

101

Сочинения кн. Одоевского. Т. 1, стр. 303. <Примеч. ред. «Записок для хозяев».>

Имеется в виду Брийя-Саварен.

103

Пюклер-Мюскау Герман-Людвиг-Генрих (1785–1871) — немецкий писатель, путешественник; в 1813 г. состоял майором на русской службе.

104

Бентам Иеремия (1748–1832) — английский социолог. В антиутопии «Город без имени» (Ночь пятая в «Русских ночах») Одоевский рассказывает о государстве Бентамия, законы которого были основаны на идеях Бентама.

105

Ришелье Луи-Франсуа-Арман (1696–1788) — маршал Франции. Командовал войсками в Ганновере во время Семилетней войны.

106

Известная смесь из яиц, сахара, рома и проч. *<Примеч. доктора Пуфа.>*

107

Водевиль Н. И. Куликова, дававшийся в Петербурге осенью 1844 г.

108

Цитата из «Видения Мурзы» (1789) Г. Р. Державина

109

Чаруковский Аким Алексеевич (1798–1848) — доктор медицины, хирург.

110

Гуфеланд Кристофер Вильгельм (1762–1836) — немецкий врач, иностранный почетный член Петербургской Академии наук.

111

Книга французского химика Жана Жирардена (1803–1884) «Элементарная химия».

112

Герой сказки В. И. Даля (Казака Луганского) «Сказка о некоем православном покойном мужике и о сыне его, Емеле-дураке».

113

Герой повестей В. И. Даля «Бедовик» и «Болгарка».

114

Черта на Руси иногда называли немцем (т. е. иноземцем)

115

В 3-м и 4-м номерах «Литературной газеты» за 1844 г. действительно были помещены статьи под общим названием «Зверинец», снабженные многочисленными гравюрами.

116

Принадлежность ткацкого станка.

117

Имеется в виду «Кубок Большого орла», наполненный водкой, который каждый провинившийся на празднествах Петра I обязан был выпить до дна.

118

Тюр — в германо-скандинавской мифологии бог-хранитель воинских правил, покровитель военных собраний и поединков. Безусловно, этимологические изыскания доктора Пуфа не выдерживают никакой критики: слово «тюря» — собственно русское; скорее всего, оно происходит от слова «тереть».

119

По-немецки Tűr — дверь, Tier — животное.

120

Изобретатель автоматических игрушек; особенной популярностью пользовалась его утка, которая могла пить, купаться, чистить перья.

121

«Кабинет Родольфа» — популярный аттракцион, размещавшийся в середине 1840 — X гг. в Детском театре в Петербурге.

122

Нарицательное имя писателя-«бумагомараки».

123

Память этой алебастровой головы достойна замечания. Действительно, все эти предметы описаны подробно в лекциях доктора Пуфа в прошедшем году. <Примеч. ред. «Записок для хозяев». >

124

Запах кушанья (франц.).

125

Поваренные книги в России обычно именовались «Русская кухарка», «Старинная русская хозяйка» и т. п.

126

Непременно! Усерднейше благодарю г. блинофила за его любопытное известие. Надеюсь, что и многие другие последуют его примеру. *Доктор Пуф*.

127

Witz-blatt — юмористичесй журнал (нем.).

«Берлин, как он ест и пьет» (нем.).

129

Старчиков Николай Григорьевич — изобретатель, сотрудник «Записок для хозяев».

130

Имени и отчества Вашего не имею чести знать, не осмеливаюсь думать, что Вас так зовут, впрочем, не из обидного предположения, существующего в простом народе, что «всякий немец — Иван Иваныч» (сохрани меня Бог! я очень хорошо знаю, что Вы лекарь и дворянин, и притом уважение мое к Вашей особе так велико, что если б я и знал про Вас что-нибудь дурное, то никогда бы не осмелился так откровенно выразиться), но е му, что сколько я ни встречал немцев — непременно Иван Иваныч, так что в нашей стороне уж и привыкли; если немец, то и хочется сказать ему: «Не хотите ли, *Иван Иваныч*, картофелю?» Впрочем, в случае ошибки с моей стороны, надеюсь, что Вы меня извините, человеку, милостивый государь, свойственно ошибаться. *<Примеч. в тексте письма.>*

131

Имеется в виду книга «Физиология Петербурга, составленная из трудов русских литераторов» (СПб., 1844–1845. Ч. 1–2). В нее вошли фельетоны и очерки В. Г. Белинского, Д. В. Григоровича, И. И. Панаева и др., посвященные различным сторонам петербургского быта.

132

Имеется в виду одна из наиболее скандальных полемик 1830-х гг. между издателем «Северной пчелы» Ф. В. Булгариным (1789–1859) и поэтами «пушкинского круга».

133

Стих Пушкина из «Онегина». <*Примеч. доктора Пуфа.*> В прижизненных изданиях «Евгения Онегина» стих «И раб судьбу благословил» (гл. 2, IV) по цензурным соображениям писался именно так.

134

Гоголя «Ревизор». *<Примеч. доктора Пуфа.>* Искаженная цитата из третьего действия (явление 2).

135

В «Бригадире» Фонвизина <*Примеч. доктора Пуфа.*>

136

Роман «Матильда, или Записки, взятые из истории крестовых походов» французской писательницы Мари Софи Ристо Коттен (1770–1807).

137

Речь идет о переводе Е. К. Вильковского, неоднократно переиздававшемся, начиная с 1794 г.

138

Его не должно смешивать с превосходным переводом Рожалина: «Страдания Вертера»; по странному вкусу, перевод Рожалина мало известен публике, а прежний нелепый перевод печатается едва ли не пятым изданием. *<Примеч. доктора Пуфа.>*

139

Клопшток Фридрих Готлиб (1724–1803) — немецкий поэт-идеалист.

140

Бильярдный термин (от нем. Klofen — «бить» и Stoss — «толчок»).

141

Цитата из «Послания Дельвигу» (1827) А. С. Пушкина.

142

Курганов Николай Гаврилович (1725?—1796) — русский просветитель, педагог, издатель; составитель «Письмовника»-энциклопедии для самообразования и развлечения.

143

Крокоса два рода: один стоит рубль золотник, а другой десять копеек; можно употреблять дешевый; он продается в москательных лавках. <Примеч. доктора Пуфа.>

144

Статья напечатана в № 32 «Литературной газеты» за 1844 г.

145

Парк Мунго (1771–1806) — английский исследователь Африки.

146

Кук Джеймс (1728–1779) — знаменитый английский мореплаватель.

147

Лаперуз Жан-Франсуа де Гало (1741–1788) — французский мореплаватель.

148

Роман французского писателя, архиепископа Ф. Фенелона «Похождения Телемака» (1699); воспринимался как своеобразный курс педагогики для детей старшего возраста.

149

Воспитатель Телемака.

150

Олеарий Адам (1603–1671) — немецкий путешественник и ученый, секретарь посольства в Россию в 1633 г., автор «Описания путешествия в Московию».

151

Употребляемое некоторыми слово *изъящный* вместо *изящный* кажется в кухнологии весьма благоприличным; изъящный, то есть вынутый, выбранный, избранный. <*Примеч. в тексте письма.*>

152

Имеется в виду реплика Осипа (действие 3, явление 4)

153

Вытяжка для дыма (от лат. *fumus* — дым и *voro* — пожирать)

154

Цитата из восьмой главы «Евгения Онегина» (XXXVIII).

155

Имеется в виду Василий Кириллович Тредиаковский (1703–1769), поэт и переводчик, произведения которого обычно весомые по объему, были достаточно тяжелы для восприятия читателей.

156

Поэма Тредиаковского (1766), являвшаяся стихотворным переложением романа Фенелона «Похождения Телемака».

157

Полировать могут медники и жестяники. *<Примеч. доктора Пуфа.>*

Сколько угодно (лат.).

159

Это ничего не значит; говядина и вынутая из супа может быть хороша, если бульон сварен правильно. См. мои лекции о сем предмете. *<Примеч. доктора Пуфа.>*

160

Повар должен учиться, жарелыцик — родиться (*франц.*).

161

Кафе-ресторан знаменитого кондитера Иоганна Излера на Невском проспекте в доме Армянской церкви.

162

Кафе-ресторан итальянского кондитера Доминика Риц-а-Порте на Невском проспекте в доме лютеранской церкви.

французский ресторан Леграна на Большой Морской улице.

164

Французский ресторан Сен-Жоржа на набережной Мойки

165

Неточная цитата из романа «Годы учения Вильгельма Мейстера» И. В. Гете: «Ты знаешь край, где зреют апельсины».

166

Геркулес надел хитон, пропитанный ядовитой кровью кентавра Несса. Когда хитон прирос к телу героя и яд начал проникать сквозь кожу, причиняя невыносимые страдания, Геркулес взошел на гору Эту, развел костер и сжег себя.

167

Имеются в виду учебники Н. Ф. Кошанского (Общая грамматика. СПб., 1829; Частная риторика. СПб, 1832) и Н. И. Греча (Учебная книга российской словесности… СПб, 1819–1822. Ч. 1–4).

168

Scabiosus по-русски собственно шелудивый. <Примеч. доктора Пуфа.>

169

Имеется в виду буква «р» («рцы») в кириллической азбуке; этой буквы нет в названиях летних месяцев.

170

Имеется в виду изречение Генриха IV: «Если Бог даст мне долгую жизнь, я добьюсь того, чтобы в горшке у каждого крестьянина варилось по курице».

171

Необходимое условие (лат.).

172

Речь идет о книге «Ключ, или Алфавитный указатель к „Истории государства Российского" Н. М. Карамзина, составленный и ныне дополненный, исправленный и приспособленный к пятому изданию его П. Строевым» (СПб., 1844).

173

Из одной и той же муки (лат.).

См. ниже описание этих блюд. <Примеч. доктора Пуфа.>

175

В греческой мифологии божество злословия.

176

Сюлли Максимильен де Бетюн (1560–1641) — французский государственный деятель

177

Неточная цитата из «Оды на день восшествия на всероссийский престол ее величества государыни императрицы Елисаветы Петровны 1747 года» М. В. Ломоносова.

178

Повесть Владимира Александровича Соллогуба (1813–1882), в которой описывается провинциальный русский быт.

179

Намек на Юлиана Семеновича Сенковского (1800–1858), арабиста и тюрколога, писателя, журналиста, редактора популярного журнала «Библиотека для чтения»

180

Имеется в виду журнал «Эконом: хозяйственно-общеполезная библиотека», издававшийся в 1841–1854 гг.

181

«Ведомости Санкт-Петербургской городской полиции», издававшиеся в 1839–1873 гг.

Парламентские расследования (франц.).

183

Это выражение допускаю потому, что пишу на севере, так же как, живя в Африке, выразился бы: «на нашей огненной планете». *<Примеч. в тексте письма.>*

184

Заимствуем эти замечания из записок, оставленных у нас знаменитым доктором Пуфом. *<Примечания ред. "Записок для хозяев">*